

Philosophie à la Cäsar Ritz

Petite surprise de la maison

Tartare de filet de bœuf local, au Stunggis de pomme de terre aux œufs de cailles

Soupe de chou rouge accompagnée d'une tranche de cerf local

Entrecôte de bœuf non désossé mûri sur purée de petits pois aux jeunes carottes

Tiramisu de pain d'épice, Crème brûlée, Glace de fève tonka

CHF 95.00
Avec suite de vin CHF 127.00

Laissez-vous inspirer

Petite salutation de la cuisine

Tranche de magret de canard avec tourelles de foie et sorbet de Granny Smith chili

Soupe de curry thaïlandaise à la crevette géante

Filet de sandre sur choucroute à la crème avec huile de pistache et pommes dauphines

Le meilleur du veau, ris, ragoût et filet aux légumes avec risotto au citron

Fromage du chariot

Sorbet de vin chaud

Trois sortes de l'orange, mousse, demi-glacée et comme tarte

CHF 135.00
Avec suite de vin CHF 175.00

Menu végétarien

Petite surprise de la maison

Fromage de chèvre frais caramélisé sur salade de céleri

Soupe de carottes et gingembre

Pommes dauphines de thym à la choucroute à la crème avec pistaches

Nougatine semi-congelée sur ragoût de kumquat

CHF 68.00

L'entrée idéale

Trois sortes du saumon sauvage d'Écosse

CHF 20.00

Tartare de filet de bœuf local, au Stunggis de pomme de terre aux œufs de cailles

CHF 23.00

Tranche de magret de canard avec tourelles de foie et sorbet de Granny Smith chili

CHF 24.00

Pour les amateurs de potage

Soupe au poulet clair avec cuisse de caille accompagné d'une julienne de légumes

CHF 16.00

Soupe de chou rouge à la crème avec tranche de cerf

CHF 16.00

Soupe de noix de coco au curry thaïlandais avec crevette géante marinée

CHF 18.00

Des rivières, lacs et mer

Filet de sandre sur choucroute à la crème avec huile de pistache et pommes dauphines

CHF 45.00

Filet de bar, la peau grillée au ragoût de concombre safran espuma avec des perles de pomme de terre

CHF 48.00

Filet de sole et saumon sauvage sur pois gourmands avec rizo nero

CHF 54.00

Le point culminant

Blanc de poulet local accompagné de crevette géante sur chou frisé avec Bramata

CHF 40.00

Râble de cochon à la choucroute accompagné de pommes de terre sautées

CHF 44.00

Entrecôte de bœuf non désossé mûri sur purée de petits pois aux jeunes carottes

CHF 58.00

Le meilleur du veau, ris, ragoût et filet aux légumes avec risotto au citron

CHF 58.00

La douce tentation

Nougatine semi-congelé sur ragoût de kumquat

CHF 15.00

Trois sortes de l'orange, mousse, demi-glacée et comme tarte

CHF 17.00

Tiramisu de pain d'épice, Crème brûlée, Glace de fève tonka

CHF 17.00

Fromage

Au choix de notre chariot à fromages richement garni

par pièce

CHF 3.50