

Menuvorschläge Frühling 2019

Entrées / Vorspeisen

	Prix
• Salade verte <i>Grüner Salat</i>	CHF 8.00
• Velouté d'asperges <i>Spargel-Velouté</i>	CHF 10.00
• Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel <i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	CHF 12.00
• Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa <i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i>	CHF 17.00
• Tartare de Saint-Jacques (NL) et velouté d'asperges vertes <i>Jakobsmuschel-Tatar mit grüner Spargel-Velouté</i>	CHF 18.00
• Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge et rhubarbe <i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Rhabarber</i>	CHF 22.00

Plats principaux / Hauptgänge

• Pavé de sandre (EE), sauce safranée, fondue de poireaux et pommes de terre vapeur <i>Gebratener Zander mit Safransauce, Lauch und Dampfkartoffeln</i>	CHF 38.00
• Filet de dorade (GR), sauce ail des ours, risotto et fenouil <i>Goldbrassenfilet mit Bärlauchsauce, Risotto und Fenchel</i>	CHF 42.00
• Pavé de saumon (UK) rôti, sauce chorizo, riz sauvage et piperade <i>Gebratener Lachs mit Chorizosauce, Wildreis und Piperade</i>	CHF 39.00
• Suprême de volaille jaune (FR), polenta croustillante et carottes <i>Maispouardenbrust mit knuspriger Polenta und Karotten</i>	CHF 39.00
• Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes <i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 50.00
• Steak de veau (CH), sauce morilles, gratin de pommes de terre et céleri <i>Kalbssteak mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Sellerie</i>	CHF 54.00
• Risotto crémeux aux asperges et émulsion de parmesan <i>Cremiger Risotto mit Spargeln und Parmesanschaum</i>	CHF 32.00

Desserts / Nachspeisen

• Tarte au citron, sorbet passion <i>Zitronentarte mit Passionsfrucht-Sorbet</i>	CHF 13.00
• Crème brûlée à la vanille et fève de tonka <i>Vanille Crème brûlée mit Tonkabohnen</i>	CHF 13.00
• Ile flottante <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>	CHF 12.00
• Mille-feuille aux framboises <i>Himbeer-Cremeschnitte</i>	CHF 14.00
• Assiette gourmande <i>Dessert Variation</i>	CHF 16.00
• Profiteroles au chocolat <i>Schokoladen-Windbeutel</i>	CHF 14.00