

Menuvorschläge Herbst 2018

Entrées / Vorspeisen

	Prix
• Salade verte <i>Grüner Salat</i>	CHF 8.00
• Velouté de potiron et noisettes <i>Kürbis-Haselnuss-Cremesuppe</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 de mâche, croûtons et lardons <i>Nüsslisalat mit Croutons und Speck</i>	CHF 14.00
• Carpaccio de thon rouge (PH), pommes et courgette <i>Rotes Thunfisch-Carpaccio mit Äpfeln und Zucchini</i>	CHF 18.00
• Tartare de Saint-Jacques (NL), velouté de panais et noisettes <i>Jakobsmuschel-Tatar und Pastinakensuppe mit Haselnüssen</i>	CHF 18.00
• Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioches <i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Birne und Brioche</i>	CHF 22.00

Plats principaux / Hauptgänge

• Pavé de saumon (UK) rôti, sauce chorizo, riz sauvage et piperade <i>Gebratener Lachs mit Chorizosauce, Wildreis und Piperade</i>	CHF 39.00
• Filet de loup de mer (GR), sauce truffée, risotto et salsifis <i>Wolfsbarschfilet mit Trüffelsauce, Risotto und Schwarzwurzeln</i>	CHF 44.00
• Pavé de sandre (EE), sauce safran, fondu de poireaux et pommes de terre croustillantes <i>Gebratener Zander mit Safransauce, knusprigen Kartoffeln und Lauch</i>	CHF 42.00
• Suprême de volaille jaune (FR), sauce champignons, purée de pommes de terre et légumes <i>Maispoullardenbrust mit Champignonsauce, Kartoffelpüree und Gemüse</i>	CHF 39.00
• Civet de chevreuil (AT), spätzle, chou rouge et pommes <i>Rehragout mit Spätzle, Rotkohl und Äpfeln</i>	CHF 36.00
• Rib eye de veau (CH), gratin de pommes de terre et carottes <i>Kalbssteak mit Kartoffelgratin und Karotten</i>	CHF 52.00
• Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes <i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 50.00
• Risotto crémeux aux champignons, légumes et parmesan <i>Cremiger Risotto mit Pilzen, Gemüse und Parmesan</i>	CHF 32.00

Desserts / Nachspeisen

• Tarte fine à l'ananas, sorbet passion <i>Ananastarte mit Passionsfrucht-Sorbet</i>	CHF 13.00
• Crème brûlée à la vanille <i>Vanille Crème brûlée</i>	CHF 13.00
• Ile flottante <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>	CHF 12.00
• Saint-Honoré <i>Saint-Honoré-Torte</i>	CHF 14.00
• Assiette gourmande <i>Dessert Variation</i>	CHF 16.00
• Entremet aux trois chocolats <i>Drei-Schokoladenmousse-Kuchen</i>	CHF 12.00