

Menüvorschläge Winter 2019

Entrées / Vorspeisen

| | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte <i>Grüner Salat</i> | CHF 8.00 |
| • Velouté de céleri et noisettes <i>Sellerie-Haselnuss-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 de mâche et sot-l'y-laisse (CH) <i>Nüsslisalat mit Geflügel-Sot-l'y-laisse</i> | CHF 14.00 |
| • Saumon mariné (UK), mousse de raifort et blinis de pommes de terre <i>Marinierter Lachs mit Meerrettichmousse und Kartoffelblinis</i> | CHF 16.00 |
| • Tartare de Saint-Jacques (NL), velouté de potiron et noisettes <i>Jakobsmuschel-Tatar und Kürbis-Velouté mit Haselnüssen</i> | CHF 18.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mangue et brioches <i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Mango und Brioche</i> | CHF 22.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

| | |
|--|------------------|
| • Pavé de saumon (UK) rôti au lard, sauce au cumin, pommes nature et choucroute <i>Mit Speck gebratener Lachs mit Kümmelsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln</i> | CHF 38.00 |
| • St. Jacques et gambas (US/VN), sauce crustacé, risotto et brocolis <i>Jakobsmuscheln und Gambas mit Krustentiersauce, Risotto und Broccoli</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de dorade (GR), sauce aux kumquats, riz venere et céleri <i>Goldbrassenfilet mit Kumquatsauce, Venere Reis und Sellerie</i> | CHF 44.00 |
| • 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 |
| • Paleron de bœuf braisé (CH), sauce bordelaise, spaetzle et carottes <i>Geschmortes Schulterstück vom Rind mit Bordeaux-Sauce, Spätzli und Karotten</i> | CHF 42.00 |
| • Rib-eye de veau (CH), sauce morille, gratin de pommes de terre et choux de Bruxelles <i>Rib-Eye Steak vom Kalb mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Rosenkohl</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 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 à l'orange <i>Orangen-Cremeschnitte</i> | CHF 14.00 |
| • Assiette gourmande <i>Dessert Variation</i> | CHF 16.00 |
| • Profiteroles au chocolat <i>Schokoladen-Windbeutel</i> | CHF 14.00 |