

Menuvorschläge Frühling 2021

Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|--|------------------|
| • Salade verte
<i>Grüner Salat</i> | CHF 9.00 |
| • 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 14.00 |
| • Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa
<i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i> | CHF 18.00 |
| • Tartare de dorade (GR) au citron vert et asperges vertes
<i>Goldbrassen-Tatar mit Limetten und grünen Spargeln</i> | CHF 22.00 |
| • Sot l'y laisse (CH) poêlé et petits pois à la française
<i>Geflügel Sot-l'y-laisse mit Erbsen französische Art</i> | CHF 20.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge et rhubarbe
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber mit Rhabarber</i> | CHF 24.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Saumon (SCO) confit, sauce ail des ours, risotto et brocoli
<i>Lachs-Confit mit Barläuchsauce, Risotto und Broccoli</i> | CHF 39.00 |
| • Filet de loup de mer (GR), sauce au thym citron, croustillant de pommes de terre et fenouil
<i>Wolfsbarschfilet mit Thymian-Zitronen-Sauce, knusprigen Kartoffeln und Fenchel</i> | CHF 44.00 |
| • Ballotine de maïs poulet (FR) aux morilles, spaetzle et fricassée d'asperges
<i>Maispoulet-Ballotine mit Morcheln, Spätzli und Spargelfrikassee</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de porc (CH), sauce champignons, gratin de pommes de terre et légumes
<i>Schweinsfilet mit Champignonsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</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 52.00 |
| • Rib-eye de veau (CH), jus à l'estragon, gnocchi et légumes printaniers
<i>Rib-eye-Steak vom Kalb mit Estragonsauce, Gnocchi und Frühlingsgemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Risotto crémeux aux asperges et émulsion parmesan
<i>Cremiger Risotto mit Spargeln und Parmesanschaum</i> | CHF 32.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Tarte au citron, sorbet citron basilic
<i>Zitronentarte mit Zitronen-Basilikum-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 13.00 |
| • 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 |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Preise inklusive 7.7% MwSt und Service