

# Menuvorschläge Herbst 2019

## Entrées / Vorspeisen

- |   | <b>Prix</b>      |
|---|------------------|
| • <b>Salade verte</b><br><i>Grüner Salat</i>  | <b>CHF 8.00</b>  |
| • <b>Velouté de potiron et noisettes</b><br><i>Kürbis-Velouté mit Haselnüssen</i>   | <b>CHF 10.00</b> |
| • <b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b><br><i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>                              | <b>CHF 13.00</b> |
| • <b>Salade de mâche, œuf, croûtons et lardons</b><br><i>Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck</i>   | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Carpaccio de saumon (UK) aux agrumes et fenouil</b><br><i>Lachscarpaccio mit Zitrusfrüchten und Fenchel</i>                                | <b>CHF 18.00</b> |
| • <b>Tartare de Saint-Jacques (US), velouté de panais et noisettes</b><br><i>Jakobsmuschel-Tatar und Pastinaken-Velouté mit Haselnüssen</i>     | <b>CHF 18.00</b> |
| • <b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dattes</b><br><i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Mandarine und Datteln</i> | <b>CHF 22.00</b> |

## Plats principaux / Hauptgänge

- |   |                  |
|---|------------------|
| • <b>Pavé de sandre (IS) rôti, sauce cumin, pommes natures et choucroute</b><br><i>Gebratener Zander mit Kümmelsauce, Salzkartoffeln und Sauerkraut</i>           | <b>CHF 39.00</b> |
| • <b>Filet de loup de mer (GR), sauce vin blanc, risotto et choux de Bruxelles</b><br><i>Wolfsbarschfilet mit Weissweinsauce, Risotto und Rosenkohl</i>           | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Cabillaud (IS) façon pot-au-feu et légumes</b><br><i>Kabeljau Pot-au-feu Art und Gemüse</i>  | <b>CHF 44.00</b> |
| • <b>Suprême de volaille jaune (FR) farcie au maron, risotto et potiron</b><br><i>Mit Marroni gefüllte Maispouardenbrust, Risotto und Kürbis</i>                  | <b>CHF 39.00</b> |
| • <b>Civet de chevreuil (AT), spätzle, chou rouge et pommes</b><br><i>Rehragout mit Spätzle, Rotkohl und Äpfeln</i>   | <b>CHF 36.00</b> |
| • <b>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</b><br><i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>       | <b>CHF 52.00</b> |
| • <b>Rib-eye de veau (CH), sauce morilles, gratin de pommes de terre et légumes</b><br><i>Rib-Eye-Steak vom Kalb mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i> | <b>CHF 54.00</b> |
| • <b>Risotto crémeux aux champignons et parmesan</b><br><i>Cremiger Risotto mit Pilzen und Parmesan</i>   | <b>CHF 32.00</b> |

## Desserts / Nachspeisen

- |  |                  |
|--|------------------|
| • <b>Cheesecake aux marrons</b><br><i>Cheesecake mit Marroni</i>   | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Clafoutis à la poire, glace noix et sirop d'érable</b><br><i>Clafoutis mit Birnen und Nuss/Ahornsirup-Eis</i> | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Ile flottante</b><br><i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>  | <b>CHF 13.00</b> |
| • <b>Profiteroles au chocolat</b><br><i>Schokoladen-Windbeutel</i>   | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Assiette gourmande</b><br><i>Dessert Variation</i>  | <b>CHF 16.00</b> |
| • <b>Tarte Tatin, glace vanille</b><br><i>Tarte Tatin mit Vanilleeis</i>   | <b>CHF 14.00</b> |