

Menuvorschläge Herbst 2021

Entrées / Vorspeisen

	Prix
• Salade verte <i>Grüner Salat</i>	CHF 9.00
• Velouté de potiron et noisettes <i>Kürbis-Velouté mit Haselnüssen</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 de mâche, œuf, croûtons et lardons <i>Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speckwürfel</i>	CHF 15.00
• Tartare de Saint-Jacques (JP), velouté de topinambour <i>Jakobsmuschel-Tatar mit Topinambur-Velouté</i>	CHF 18.00
• Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge et coings <i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Quitten</i>	CHF 26.00

Plats principaux / Hauptgänge

• Pavé de sandre rôti (EE), sauce au cumin, pommes natures et choucroute <i>Gebratenes Zander-Pavé mit Kümmelsauce, Salzkartoffeln und Sauerkraut</i>	CHF 39.00
• Filet de loup de mer (GR) poché, sauce aux coquillages, frégola sarda et épinards <i>Pochiertes Wolfsbarschfilet mit Schalentiersauce, Fregola Sarda und Spinat</i>	CHF 42.00
• Suprême de volaille jaune (FR), farcie aux marrons, risotto et potiron <i>Mit Marroni gefüllte Maispouardenbrust mit Risotto und Kürbis</i>	CHF 39.00
• Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spätzle, chou rouge et pomme aux airelles <i>Hirsch-Entrecôte Jägerart mit Spätzle, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren</i>	CHF 46.00
• 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), sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes <i>Rib-Eye-Steak vom Kalb mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF 54.00
• Risotto crémeux au potiron, émulsion parmesan et noisettes <i>Cremiger Risotto mit Kürbis und Parmesan-Emulsion mit Haselnüssen</i>	CHF 29.00

Desserts / Nachspeisen

• Crémeux vanille, poires caramel salé <i>Vanille-Crémeux mit Birnen und gesalzener Karamell</i>	CHF 14.00
• Ile flottante <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>	CHF 13.00
• Entremet aux trois chocolats <i>Drei-Schokoladenmousse-Kuchen</i>	CHF 14.00
• Tarte Tatin, glace vanille <i>Tarte Tatin mit Vanilleeis</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