

Entrées / Vorspeisen

Prix

- **Salade verte**  
Grüner Salat CHF 11.00
- **Velouté de potiron et marrons** 
Kürbis-Marroni-Velouté CHF 12.00
- **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel** 
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette CHF 18.00
- **Salade de mâche façon mimosa, croûtons et lardons**
Nüsslisalat Mimosa Art mit Croutons und Speck CHF 19.00
- **Ceviche de sériole (DK), leche de tigre passion et curcuma, patates douces**  
Ceviche vom Kingfish und Leche de Tigre mit Passionsfrucht, Kurkuma und Süsskartoffeln CHF 28.00
- **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, purée de dattes, mandarine et brioche**
In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Dattelpüree, Mandarine und Brioche CHF 32.00

Plats principaux / Hauptgänge

- **Tournedos de truite saumonée (DK) au lard, sauce cumin, choucroute* et pommes de terre**
Lachsforellen-Tournedos mit Speck und Kümmelsauce, Sauerkraut* und Kartoffeln CHF 46.00
- **Filet de sandre (EE) rôti, sauce safranée, risotto et choux de Bruxelles**
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Risotto und Rosenkohl CHF 52.00
- **Suprême de faisan (UK), sauce salmis, risotto au potiron et trompettes de la mort** 
Fasanenbrust mit Salmisauce, Risotto mit Kürbis und Totentrompeten CHF 46.00
- **Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes* et légumes** 
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln* und Gemüse CHF 58.00
- **Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spaetzle, chou rouge et pomme**
Hirsch-Entrecôte Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Apfel CHF 49.00
- **Risotto crémeux au potiron et trompettes de la mort**  
Cremiger Risotto mit Kürbis und Totentrompeten CHF 38.00

Desserts / Nachspeisen

- **Crème brûlée à la vanille** 
Vanille Creme brûlée CHF 14.00
- **Ile flottante, amandes et caramel** 
Eierförmige Meringues auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell CHF 14.00
- **Mille-feuille chocolat orange**
Schokoladen-Orangen-Mille-feuille CHF 16.00
- **Finger poire tonka, noix de pécan** 
Birnen-Tonkabohnen-Stange mit Pekannüssen CHF 16.00
- **Pomme caramélisée, glace vanille*** 
Karamellisierter Apfel mit Vanille-Eis CHF 15.00
- **Assiette gourmande**
Dessertvariation CHF 16.00



Die Speisen in dieser Menükarte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*)



 végétariens  sans gluten  sans lactose

Preise inklusive 8.1 % MWST und Service