

Menuvorschläge Frühling 2022

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 15.00 |
| • Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa
<i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i> | CHF 20.00 |
| • Tartare de maigre (GR), citron vert et velouté d'aubergines épicé
<i>Adlerfisch-Tatar mit Limette und würziger Auberginen-Velouté</i> | CHF 22.00 |
| • Sot-l'y-laisse (CH) poêlé et petits pois à la française
<i>Gebratene 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>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Rhabarber</i> | CHF 28.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Loup de mer (GR) poché, nage légèrement fumée, œufs de hareng, pommes de terre et poireaux
<i>Pochierter Wolfsbarsch à la nage leicht geräuchert mit Heringsrogen, Kartoffeln und Lauch</i> | CHF 44.00 |
| • Dos de cabillaud (NO), sauce chorizo, risotto et petits pois
<i>Kabeljau-Rückenfilet mit Chorizo-Sauce, Risotto und Erbsen</i> | CHF 42.00 |
| • Suprême de volaille jaune (FR), à l'ail des ours, risotto et asperges
<i>Maispouardenbrust mit Bärlauch, Risotto und Spargeln</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de porc (CH) aux herbes, gratin de pommes de terre et légumes
<i>Schweinsfilet mit Kräutern, Kartoffelgratin und Gemüse</i> | CHF 44.00 |
| • 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 tranché (CH), sauce aux morilles, spaetzle et légumes
<i>Tranchiertes Rib-eye-Steak vom Kalb mit Morchelsauce, Spätzli und Gemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Risotto crémeux aux asperges et émulsion parmesan
<i>Cremiger Risotto mit Spargeln und Parmesan-Emulsion</i> | CHF 34.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Tiramisu fraises rhubarbe
<i>Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu</i> | CHF 15.00 |
| • Ile flottante
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 13.00 |
| • Entremet aux trois chocolats
<i>Drei-Schokoladenmousse-Kuchen</i> | CHF 15.00 |
| • Tarte Tatin, glace vanille
<i>Tarte Tatin mit Vanille-Eis</i> | CHF 14.00 |
| • Crème brûlée à la vanille
<i>Vanille Crème brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessert Variation</i> | CHF 16.00 |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Preise inklusive 7.7% MwSt und Service