

Menuvorschläge Frühling 2020

Entrées / Vorspeisen

	Prix
• Salade verte <i>Grüner Salat</i>	CHF 8.00
• Velouté d'asperges blanches <i>Weisse 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 mais poulet (FR) aux morilles, spaetzle et fricassée d'asperges <i>Mais Poulet-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 12.00
• 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