

Menuvorschläge Sommer 2021

Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte
<i>Grüner Salat</i> | CHF 9.00 |
| • Gazpacho de tomates et basilic
<i>Tomaten-Gazpacho mit Basilikum</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 mesclun, vinaigrette italienne, tomates confites et parmesan
<i>Mesclun-Salat mit italienischer Vinaigrette, Tomaten-Confit und Parmesan</i> | CHF 15.00 |
| • Tartare de loup de mer (GR) au citron vert et velouté de courgettes
<i>Wolfsbarsch-Tatar mit Limetten und Zucchini-Velouté</i> | CHF 18.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dattes
<i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Mandarine und Datteln</i> | CHF 24.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|--|------------------|
| • Filet de dorade (GR), croustillant de pommes de terre aux olives et vierge de tomate
<i>Goldbrassenfilet und knusprigen Kartoffeln mit Oliven und Tomaten-Vierge</i> | CHF 42.00 |
| • Pavé de saumon (SCO), mayonnaise épicée, riz sauvage, salade de mangue et concombre
<i>Lachs-Pavé mit scharfer Mayonnaise, Wildreis und Mango-Gurkensalat</i> | CHF 39.00 |
| • Suprême de volaille jaune (FR) au citron confit, risotto et artichauts barigoul
<i>Maispouardenbrust mit Zitronen-Confit, Risotto und Artischocken-Barigoul</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), sauce aux girolles, gratin de pommes de terre et haricots
<i>Rib-Eye-Steak vom Kalb mit Pfifferlingsauce, Kartoffelgratin und Bohnen</i> | CHF 54.00 |
| • Caponata d'aubergines, houmous et frites de panisse (végan)
<i>Auberginen-Caponata mit Hummus und Kichererbsen-Frites</i> | CHF 29.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille
<i>Vanille Crème brûlée</i> | CHF 13.00 |
| • Ile flottante
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 13.00 |
| • Tarte au citron
<i>Zitronentarte</i> | CHF 13.00 |
| • Carpaccio d'ananas, sorbet citron basilic
<i>Ananas-Carpaccio mit Zitronen-Basilikum-Sorbet</i> | CHF 14.00 |
| • Profiteroles au chocolat
<i>Schokoladen-Windbeutel</i> | CHF 14.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessert Variation</i> | CHF 16.00 |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein