

Menuvorschläge Herbst/Winter 2020/2021

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 façon mimosa et croûtons <i>Nüsslisalat Mimosa Art mit Croutons</i>	CHF 15.00
• Tartare de Saint-Jacques (US), butternut et crème de marrons <i>Jakobsmuschel-Tatar mit Butternut-Kürbis und Maronicreme</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 26.00

Plats principaux / Hauptgänge

• Sandre rôti (EE), émulsion parmesan aux noisettes et risotto au potiron <i>Gebratener Zander mit Parmesan-Haselnuss-Emulsion und Risotto mit Kürbis</i>	CHF 39.00
• Filet de loup de mer (GR), sauce Nantua, croustillant de pommes de terre et choux de Bruxelles <i>Wolfsbarschfilet mit Nantua-Sauce, knusprigen Kartoffeln und Rosenkohl</i>	CHF 42.00
• Civet de chevreuil (AT), spätzle, chou rouge et pommes <i>Rehragout mit Spätzli, Rotkohl und Äpfeln</i>	CHF 36.00
• Suprême de volaille jaune (FR), jus aux morilles, purée de pommes de terre et salsifis <i>Maispoullardenbrust mit Morcheljus, Kartoffelstock und Schwarzwürzeln</i>	CHF 42.00
• 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 et morilles, émulsion parmesan aux noisettes <i>Cremiger Risotto mit Kürbis und Morcheln mit Parmesan-Haselnuss-Emulsion</i>	CHF 32.00

Desserts / Nachspeisen

• Panna cotta aux poires et caramel salé <i>Panna cotta mit Birnen und gesalzener Karamell</i>	CHF 13.00
• Ile flottante <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>	CHF 13.00
• Moelleux au chocolat, glace noix sirop d'érable <i>Schokoladenküchlein mit Walnuss-Ahornsirup-Eis</i>	CHF 13.00
• 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