

Les entrées

Petite Faim

<i>Soupe du jour</i>	8 / 10
<i>Tagessuppe</i>	
<i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i>	12 / 14
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<i>Os à moelle rôti (CH), beurre d'ail et pain grillé</i>	16 / 18
<i>Gebratenes Markbein mit Knoblauchbutter und Toastbrot</i>	
<i>Tartare de thon rouge (PH), purée d'avocat et radis</i>	18 / 22
<i>Tatar vom roten Thunfisch mit Avocadopüree und Rettich</i>	
<i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioches</i>	25 / 29
<i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Birne und Brioche</i>	
<i>L'œuf mollet croustillant, émulsion champignons et mousse de panais, noisettes</i>	20
<i>Knuspriges gekochtes Ei mit Champignonsemulsion und Pastinakenmousse mit Haselnüssen</i>	
<i>Bouillon de volaille au foie gras (FR) et truffe en croûte</i>	18
<i>Geflügelbouillon mit Entenleber und Trüffel in der Kruste</i>	
<i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i>	16
<i>Weinbergschnecken Burgunder Art mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

<i>Turbot (NL) façon grenobloise, pommes de terre safranées et épinards</i>	48
<i>Steinbutt Grenobler Art mit Safrankartoffeln und Spinat</i>	
<i>Saumon (SCO) rôti au lard, sauce au cumin et choucroute</i>	39
<i>Gebratener Lachs mit Speck, Sauce mit Kümmel und Sauerkraut</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques (JP), chair de crabe, nage iodée et choux de Bruxelles</i>	44
<i>Jakobsmuscheln mit Krabbenfleisch à la nage und Rosenkohl</i>	

Les viandes

<i>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast, salade verte</i>	140g 220g	29 38
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
<i>Ballotine de volaille (FR) aux trompettes de la mort, risotto et salsifis</i>		39
<i>Geflügelroulade mit Totentrompeten, Risotto und Schwarzwurzeln</i>		
<i>Paleron de bœuf (CH) confit, sauce bordelaise, navet et patate douce</i>		44
<i>Eingelegtes Schulterstück vom Rind mit Bordeaux-Sauce, weisser Rübe und Süsskartoffel</i>		
<i>Parmentier d'épaule d'agneaux (IRL) et salade d'herbes</i>		46
<i>Kartoffelauflauf mit Lammschulter und Kräutersalat</i>		
<i>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</i>	180g	52
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
<i>Ris de veau (CH) caramélisé, gnocchi, potiron et marrons</i>		42
<i>Karamellisierte Kalbsmilken und Gnocchi mit Kürbis und Maroni</i>		
<i>Médailon de chevreuil (AT), sauce grand-veneur, spätzles, chou rouge et pommes</i>		54
<i>Rehmedaillon mit Jägermeistersauce, Spätzli, Rotkraut und Äpfel</i>		
<i>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</i>		6

Végétariens

<i>Risotto crémeux aux trompettes de la mort et salsifis (Vegi)</i>		32
<i>Cremiger Risotto mit Totentrompeten und Schwarzwurzeln</i>		
<i>Potimarron farci au tofu et salade frisée (Vegan)</i>		28
<i>Mit Tofu gefüllter Kürbis und Friséesalat</i>		

Menu enfant

<i>Viande / poisson avec pommes allumettes, risotto ou spätzles, légumes</i>		22
<i>Fleisch oder Fisch mit Streichholzkartoffeln, Risotto oder Spätzle und Gemüse</i>		
<i>Dessert: glace au choix</i>		
<i>Dessert: Glace nach Wahl</i>		

**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*