

Menuvorschläge Winter 2022

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 sot-l'y-laisse (CH)
<i>Nüsslisalat Mimosa Art mit Geflügel-Sot-l'y-laisse</i> | CHF 16.00 |
| • Saumon mariné (SCO), betteraves et mousse de raifort
<i>Marinierter Lachs mit Randen und Meerrettichschaum</i> | CHF 18.00 |
| • Tartare de Saint-Jacques (JP), velouté de topinambour
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Topinambur-Velouté</i> | CHF 20.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, ananas et brioche
<i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Ananas und Brioche</i> | CHF 26.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Pavé de sandre rôti (EE), sauce au vin blanc, riz et épinards
<i>Gebratenes Zander-Pavé mit Weissweinsauce, Reis und Spinat</i> | CHF 39.00 |
| • Skrei (NO) rôti façon bouillabaisse, pommes de terre et poireaux
<i>Gebratener Skrei Bouillabaisse Art mit Kartoffeln und Lauch</i> | CHF 44.00 |
| • Suprême de volaille jaune (FR), farcie aux marrons, risotto et potiron
<i>Mit Marroni gefüllte Maispouardenbrust mit Risotto und Kürbis</i> | CHF 39.00 |
| • Paléron de bœuf (CH) braisé, sauce bordelaise, spaetzle et légumes
<i>Geschmortes Schulterstück vom Rind mit Bordeaux-Sauce, Spätzli und Gemüse</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 |
| • Steak de veau (CH), sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes
<i>Kalbssteak mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Risotto de frégola aux champignons, émulsion parmesan
<i>Fregola Risotto mit Champignons und Parmesan-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>Warmes 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