

## Entrées / Vorspeisen

- |  | <b>Prix</b>      |
|--|------------------|
| • <b>Salade verte</b><br><i>Grüner Salat</i>   | <b>CHF 10.00</b> |
| • <b>Velouté de potiron et noisettes</b><br><i>Kürbis-Velouté mit Haselnüssen</i>  | <b>CHF 11.00</b> |
| • <b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b><br><i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>                                       | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Salade de mâche façon mimosa et lardons</b><br><i>Nüsslisalat Mimosa Art mit Speck</i>  | <b>CHF 18.00</b> |
| • <b>Tartare de thon (PH), purée d'avocat et radis</b><br><i>Thontatar mit Avocadopüree und Radieschen</i>   | <b>CHF 22.00</b> |
| • <b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dattes</b><br><i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Mandarine und Datteln</i> | <b>CHF 32.00</b> |

## Plats principaux / Hauptgänge

- |  |                  |
|--|------------------|
| • <b>Tournedos de saumon (UK) au lard, sauce cumin, pommes de terre et choucroute</b><br><i>Lachs-Tournedos mit Speck und Kümmelsauce, Kartoffeln und Sauerkraut</i>                 | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Pavé de sandre (EE), nage d'écrevisse, risotto et céleri</b><br><i>Zander-Pavé mit Flusskrebse-Nage, Risotto und Sellerie</i>   | <b>CHF 46.00</b> |
| • <b>Suprême de volaille jaune (FR) farcie aux cèpes, risotto et épinards</b><br><i>Mit Steinpilzen gefüllte Maispouardenbrust mit Risotto und Spinat</i>                            | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</b><br><i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>                          | <b>CHF 54.00</b> |
| • <b>Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spätzle, chou rouge et pomme aux airelles</b><br><i>Hirsch-Entrecôte Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren</i> | <b>CHF 48.00</b> |
| • <b>Filet mignon de porc (CH), sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes</b><br><i>Filet mignon vom Schwein mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i>         | <b>CHF 48.00</b> |
| • <b>Risotto crémeux aux cèpes et épinards</b><br><i>Cremiter Risotto mit Steinpilzen und Spinat</i>   | <b>CHF 34.00</b> |

## Desserts / Nachspeisen

- |   |                  |
|---|------------------|
| • <b>Tartelette chocolat, caramel et noix de pécan</b><br><i>Schokoladentörtchen mit Karamell und Pekannüssen</i> | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Ile flottante</b><br><i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>   | <b>CHF 13.00</b> |
| • <b>Choux exotique et sorbet passion mangue</b><br><i>Exotisches Choux mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet</i>       | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Torche aux marrons</b><br><i>Vermicelles</i>   | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Crème brûlée à la vanille</b><br><i>Vanille Crème brûlée</i>   | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Assiette gourmande</b><br><i>Dessert Variation</i>   | <b>CHF 16.00</b> |

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Preise inklusive 7.7% MwSt und Service