

Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Velouté de potiron et marrons
<i>Kürbis-Velouté mit Marroni</i> | CHF 12.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Salade de mâche façon mimosa et lardons
<i>Nüsslisalat Mimosa Art mit Speck</i> | CHF 18.00 |
| • Tartare de Saint-Jacques (JP), velouté de panais aux noisettes
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Pastinaken-Velouté und Haselnüssen</i> | CHF 22.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dates
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Mandarine und Datteln</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|--|------------------|
| • Pavé de sandre (EE) rôti, sauce au vin rouge, risotto et choux de Bruxelles
<i>Gebratenes Zander-Pavé mit Rotweinsauce, Risotto und Rosenkohl</i> | CHF 48.00 |
| • Tournedos de saumon (NO) au lard, sauce au cumin, pommes de terre et choucroute
<i>Lachs-Tournedos mit Speck und Kümmelsauce, Kartoffeln und Sauerkraut</i> | CHF 42.00 |
| • Suprême de volaille jaune (FR) farcie aux cèpes, gnocchi et épinards
<i>Mit Steinpilzen gefüllte Maispoullardenbrust mit Gnocchi und Spinat</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spätzle, chou rouge et pomme aux airelles
<i>Hirsch-Entrecôte Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren</i> | CHF 48.00 |
| • Paleron de veau (CH) braisé, purée de patates douces et légumes d'automne
<i>Geschmortes Schulterstück vom Kalb mit Süsskartoffelpüree und Herbstgemüse</i> | CHF 46.00 |
| • Risotto crémeux aux cèpes et parmesan
<i>Cremiger Risotto mit Steinpilzen und Parmesan</i> | CHF 34.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|--|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille
<i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 14.00 |
| • Entremet cappuccino et glace café
<i>Cappuccino-Entremet mit Kaffeeglace</i> | CHF 15.00 |
| • Savarin aux saveurs de saison
<i>Savarin mit saisonalen Aromen</i> | CHF 14.00 |
| • Croquant Piña colada
<i>Piña colada-Croquant</i> | CHF 15.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein