

DIE MENÜS / LES MENUS

Menü CHF 69.-

Nüsslersalat mit geräucherter Entenbrust, Apfel, Baumnuss und altem Greyerzer
Salade de doucette au magret de canard fumé, pomme, noix et au vieux gruyère

Gebratenes Schweinsfiletmignon, grillierter Speck mit Kümmel,
knusprige Polenta und Gemüse
Filet mignon de porc et lard grillé au cumin, polenta croustillante et légumes

Karamelisierte creme mit exotischen Früchten, Passionsfruchtsorbet
Crème chiboust aux fruits exotiques et sorbet fruits de la passion

Fest-Menü/ Menu de fête CHF 120.-

Dieses Menü wird für den ganzen Tisch serviert
Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Hausgemachte Entenleberterrinen, Büschelbirnen und "Brioche"-Brot
Terrine de foie gras maison, poire à botzi et brioche toastée

Seezungenfilet, Petersilienwurzel und Muscheln mit Safran
Filet de sole, racine de persil et coquillages au safran

Jakobsmuscheln aus der Bretagne, Bergamotte und "Catalogne", schwarzer Reis
Noix de St-Jacques de Bretagne "snackées" à la catalogne et bergamote

Gebratene Kapaunbrust mit Lauch, Wintergemüse
und schwarzem Trüffel aus dem Périgord
*Suprême de chapon aux poireaux, légumes d'hiver
et truffe noire du Périgord*

Spekulatius mit Ananas "confit" und Kumquat, Leckerlieis
Spéculoos à l'ananas confite et kumquat, glace Leckerli

Menu enfant CHF 19.-

Rinds-Steak oder paniertes Fisch mit Kroketten und Gemüse
Steak de bœuf ou poisson pané avec pommes croquettes et légumes

Zwei Eiskugeln zur Auswahl
Deux boules de glace à choix

Allergien: Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.

Vorspeisen / Entrées

Hausgemachte Entenleberterrinen, Büschelbirnen und "Brioche"-Brot 27.00 CHF
Terrine de foie gras maison, poire à botzi et brioche toastée

Nüsslersalat mit geräucherter Entenbrust, Apfel, Baumnuss und altem Greyerzer 19.00 CHF
Salade de doucette au magret de canard fumé, pomme, noix et au vieux gruyère

Topinamburcremesuppe mit Speck, schwarzem Trüffel und Malagaschaum 22.00 CHF
Velouté de topinambour au lard sec et truffe noire, émulsion au Malaga

Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce 24.00 CHF
Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées 29.00 CHF

Fisch / Poissons

Seezungenfilet mit Petersilienwurzel, Muschel mit Safran und Salzkartoffeln 51.00 CHF
Filet de sole sauvage à la racine de persil rôti, coquillages au safran et pommes naturees

Jakobsmuscheln aus der Bretagne, Bergamotte und "Catalogne", schwarzer Reis 55.00 CHF
Noix de St-Jacques de Bretagne "snackées" à la catalogne, riz noir et bergamote

Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinsfiletmignon, grillierter Speck mit Kümmel, 45.00 CHF
knusprige Polenta und Gemüse
Filet mignon de porc et lard grillé au cumin, polenta croustillante et légumes

Gefüllte Kapaunbrust gefüllt mit Lauch, Wintergemüse und Schmelzkartoffeln 46.00 CHF
Suprême de chapon farci aux poireaux, légumes d'hiver et pommes fondantes

Gebratenes Rindsfilet an einer Morchelsauce, "Parmentier" und Gemüse 56.00 CHF
Filet de bœuf poêlé, sauce morilles, parmentier et légumes

Herkunft / Provenance

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel Schweiz
Bœuf, porc, veau, volaille Suisse

Kapaun, Entenleber, Jakobsmuscheln Frankreich
Chapon, foie gras, st-jacques France

Seezunge / Sole sauvage Nordsee