

DIE MENÜS / LES MENUS

CHF 72.-

Hausgemachte Fischsuppe im Blätterteig, Fenchel und Miesmuscheln
Soupe de poisson de roche lutée, fenouil et moules

Spanferkelkarree und geschmorte Haxe an einer Kümmelsauce,
Beluga-Linsen mit Speck und Gemüse
*Carré de cochon de lait et jarret braisé au cumin,
lentilles beluga et légumes*

Hausgemachte Makronen mit pochierten Birnen
und Vin cuit-Eis
Macaron aux poires pochées et glace vin cuit

Menu surprise du chef CHF 106.-

Dieses Menü wird für den ganzen Tisch serviert,
drei Vorspeisen, Hauptgang und Dessert

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table,
trois entrées, plat et dessert*

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

Herkunft / Provenance

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Zander
Bœuf, porc, veau, volaille, sandre

Schweiz
Suisse

Entenleber, Felsenfische, Geflügel
Foie gras, poisson de roche, volaille

Frankreich
France

Krevetten/ crevettes

Argentinien/ Argentine

Vorspeisen / Entrées

Caeser-Salat, knackiger Blattsalat mit Parmesan, Croûtons, Ei und Pouletstreifen 19.00 CHF
Cœur de laitue façon César, œuf, parmesan, croûtons et volaille

Hausgemachte Fischsuppe im Blätterteig, Fenchel und Miesmuscheln 21.00 CHF
Soupe de poisson de roche lutée, fenouil et moules

Lauwarmer Lauch an einer Haselnussvinaigrette und Entenleber 21.00 CHF
Poireau à la vinaigrette de noisette, foie gras maison

Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce 23.00 CHF
Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées Vorspeise
Hauptgang 31.00 CHF

Fisch / Poissons

Wilde Krevetten an einer Kokosmilchsauce, knackigem Gemüse 48.00 CHF
und Basmati-Reis
Crevettes sauvages au lait de coco, légumes croquants et riz basmati

Gebrautes Schweizer Zanderfilet an einer Zitronensauce, 51.00 CHF
frische Saubohnen und Salzkartoffeln
Pavé de sandre de lac suisse poêlé aux fèves et citron, pommes nature

Fleisch / Viandes

Spanferkelkarree und geschmorte Schweinshaxe an einer Kümmelsauce, 47.00 CHF
Beluga-Linsen mit Speck und Gemüse
*Carré de cochon de lait et jarret braisé au cumin,
lentilles beluga au lard et légumes*

Gefülltes Kaninchenfilet mit Rosmarin, diverse Karotten 43.00 CHF
und italienische Vollkornteigwaren
*Râble de lapereau farci au romarin, carottes multicolores
et pâtes artisanales à la farine complète*

Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse 54.00 CHF
Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles séchées, pommes dauphine et légumes

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

#####