

DIE MENÜS / LES MENUS

Menü CHF 76.-

- Hausgemachte Geflügel-Terrine mit Entenleber, Dörrfrüchten und roter Zwiebel-Chutney
Terrine de volaille et foie gras, vinaigrette de fruits secs et chutney d'oignons rouges

- Gebratenes Kalbsfilet an einer Morchelsauce, Gnocchi und Gemüse
Filet de veau poêlé, sauce aux morilles séchées, gnocchi et légumes

- Karamalisierte Büschelbirnecreme, Leckerli-Eis
Crème chiboust à la poire à botzi, glace leckerli

Fest-Menü/ Menu de fête CHF 118.-

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

- Hausgemachte Entenleber-Terrine mit Dörrfrüchtenvinaigrette, roter Zwiebel-Chutn
Terrine de foie gras maison, vinaigrette de fruits secs et chutney d'oignons rouges

- Seezungenfilet mit Muscheln und Petersilienwurzel
Filet de sole sauvage aux petits coquillages et racine de persil

- Jakobsmuscheln aus Frankreich, Bergamotte und "Catalogne"
Noix de St-Jacques de France "snackées" à la catalogne et bergamote

- Gebratene Kapaunbrust mit Kastanien, Wintergemüse und schwarzer Trüffel aus dem Perigord
Suprême de chapon aux chataignes, légumes d'hiver et truffe noire du Périgord

- Nougat-Rahmgefrorenes mit exotischen Früchten
Nougat glacé aux fruits exotiques et sorbet passion

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 Geflügel-Terrine mit Entenleber, Vinaigrette mit Dörrfrüchten und roter Zwiebel-Chutney
Terrine de volaille et foie gras, vinaigrette de fruits secs et chutney d'oignons rouges 23.00 CHF
- Wintersalat mit altem Greyerzer, "gésiers confits", Croûtons und Baumnüsse
Salade d'hiver au vieux gruyère, gésiers confits, croûtons et noix 17.00 CHF
- Topinamburcremesuppe mit Kalbsmilken und Brotschaum
Velouté de topinambour aux ris de veau et émulsion pain grillé 19.00 CHF
- Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce
Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées 22.00 CHF
29.00 CHF

Fisch / Poissons

- Seezungenfilet mit Muscheln, Petersilienwurzel und Salzkartoffeln
Filet de sole sauvage aux petits coquillages, racine de persil et pommes natures 51.00 CHF
- Jakobsmuscheln aus Frankreich, Bergamotte und "Catalogne", schwarzer Reis
Noix de St-Jacques de France "snackées" à la catalogne, riz noir et bergamote 55.00 CHF

Fleisch / Viandes

- Gebratenes Kalbsfilet an einer Morchelsauce, Gnocchi und Gemüse
Filet de veau poêlé, sauce aux morilles séchées, gnocchi et légumes 49.00 CHF
- Gefüllte Kapaunbrust mit Kastanien, Wintergemüse und Schmelzkartoffeln
Suprême de chapon aux chataignes, légumes d'hiver et pommes fondantes 46.00 CHF
- Gebratenes Rindsfilet "Rossini" mit Dauphine-Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf poêlé façon "Rossini", pommes dauphines et légumes 56.00 CHF

Herkunft / Provenance

- Rind, Schwein, Kalb, Geflügel
Bœuf, porc, veau, volaille Schweiz
Suisse
- Kapaun, Entenleber, Jakobsmuscheln
Chapon, foie gras, st-jacques Frankreich
France
- Seezunge wild lebend/ Sole sauvage Nordsee