

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 75.-

Dieses Menü wird ab 2 Personen serviert/ *ce menu est servi dès 2 convives*

Weisse Spargeln im Blätterteig und Rohschinken an einer Langpfeffersauce
Feuilleté d'asperges blanches et jambon cru, émulsion poivre long

Gebratenes Kalbsfilet mit Perlzwiebeln, grüne Erbsen und Karotten,
Bratkartoffeln mit Thymian
*Filet de veau rôti aux oignons grelots, petits pois-carottes
et pommes rissolées au thym*

Mousse mit pochierter Rhabarber und Vanille, Mandelbiskuit
und Tannenspitz-Eis
Crèmeux à la rhubarbe pochée et vanille, tuile aux amandes, glace sapin

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, Kalb, Felchen, Schwein
Bœuf, veau, féra, porc
Petersfisch/ *St. Pierre*
Geräuchte Entenbrust, Truthahn
Magret de canard fumé, dinde

Schweiz
Suisse
Portugal
Frankreich
France

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich
Pour tout changement un supplément pourra être perçu.

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

Vorspeisen / Entrées

Frühlingsalat mit warmem Ziegenkäse, geräucherte Entenbrust
und Granny Smith
Salade printanière au chèvre chaud, magret de canard fumé et granny smith 19.00 CHF

Grünerbsencremesuppe mit Speck und frittiertes Bio-Ei,
reduzierter Balsamicoschaum
Velouté de petits pois au lard, œuf bio frit, émulsion balsamique réduit 18.00 CHF

Weisse Spargeln im Blätterteig und Rohschinken an einer Langpfeffersauce
Feuilleté d'asperges blanches et jambon cru, émulsion poivre long 23.00 CHF

Hausgemachte Ravioli mit Spinat, grüne Spargeln und Morcheln
Ravioles maison à l'épinard, asperges vertes et morilles 22.00 CHF
29.00 CHF

Fisch / Poissons

Schweizer Felchenfilet mit Spargeln, Bärlauch und Salzkartoffeln
Filet de féra de lac suisse aux asperges, ail sauvage et pommes natures 42.00 CHF

Gebratenes Petersfischfilet mit Fenchel, milder Pfefferschote-
und Pinienkerne vinaigrette, Salzkartoffeln und Peperonischaum
*Filet de St. pierre sauvage au fenouil, vinaigrette piment doux et pignons,
pommes natures et émulsion poivron* 52.00 CHF

Fleisch / Viandes

Schweinsfiletmignon mit kandiertem Speck an einer Senfsauce,
knusprige Kartoffeln und Gemüse
*Filet mignon de porc et lard confit, sauce moutarde,
Sacristain de pomme de terre et légumes* 42.00 CHF

Gebratenes Kalbsfilet mit Perlzwiebeln, grüne Erbsen und Karotten,
Bratkartoffeln mit Thymian
*Filet de veau rôti aux oignons grelots, petits pois-carottes
et pommes rissolées au thym* 51.00 CHF

Geschmorte Kalbshaxe mit Bärlauch, Gnocchi und Gemüse
Jarret de veau braisé à l'ail sauvage, gnocchi et légumes 39.00 CHF

Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles, pommes dauphine et légumes 55.00 CHF

