

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 73.-

Schweizer Zanderfilet mit Tomaten, Zitrone und Basilikum
Pavé de sandre de lac suisse, tomates multicolores, citron et basilic

Gebratene Wachtelbrust und Schenkel "confit" mit Haselnüssen,
Gemüse und frische Teigwaren
*Suprême de caille rôti et cuisse confite aux noisettes,
légumes et pâtes artisanales*

Pochierter Pfirsich mit Holunderblüte, "sablé breton"
und Holunderblüten-Eis
*Pêche pochée à la fleur de sureau, sablé breton,
glace fleur de sureau*

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, Schwein, Geflügel, Lamm, Zander, Felchen
Bœuf, veau, porc, agneau, sandre, fêra
Wachtel, Ente/ *caille, canard*

Schweiz
Suisse
Frankreich/ France

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

Vorspeisen / Entrées

Grüner Bohnensalat und Cherry-Tomaten mit knusprigen Kalbsmilken,
Eierschwämmchen mit Bohnenkraut
Salade de haricot vert et tomate cherry au ris de veau, chanterelles à la sariette 19.00 CHF

"Charentais"-Melone mit frischen Johannisbeeren, Feta, geräuchte Entenbrust
und knuspriger Lebkuchen
*Melon Charentais rafraîchi à la groseille, fêta, magret de canard fumé
et croustillant de pain d'épices* 22.00 CHF

Cremige Miesmuschel-Suppe mit Safran, Fenchel-Toast
und Miesmuscheln an einer Sesamvinaigrette
*Velouté de moules bouchot au safran, toast de fenouil et
moules en vinaigrette de sésame* 20.00 CHF

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, frische Eierschwämmchen
an einer Majoransauce
Ravioles maison ricotta et épinard, poêlée de chanterelles à la marjolaine 22.00 CHF
29.00 CHF

Fisch / Poissons

Schweizer Zanderfilet mit Tomaten, Zitrone und Basilikum, Salzkartoffeln
Pavé de sandre de lac suisse, tomates multicolores, citron et basilic, pommes nature 44.00 CHF

Schweizer Felchenfilet mit Gremolata und Fenchel, Haselnussbuttersauce
und Salzkartoffeln
Filet de fêra de lac suisse à la gremolata et fenouil, émulsion beurre noisette et pommes nature 42.00 CHF

Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinsfiletmignon und grillierter Speck,
Schmelzkartoffeln und Gemüse
Filet mignon de porc rôti et lard grillé au cumin, pommes fondantes et légumes 42.00 CHF

Gebratenes Lammkarree und geschmorte Lammhaxe
an einem Heuschaum, knusprige Polenta und Gemüse
Carré d'agneau rôti, souris braisée au foin, polenta croustillante et légumes 53.00 CHF

Gebratene Wachtelbrust und Schenkel "confit" mit Haselnüssen,
Gemüse und frische Teigwaren
*Suprême de caille rôti et cuisse confite aux noisettes,
légumes et pâtes artisanales* 42.00 CHF

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf poêlé aux chanterelles, pommes dauphines et légumes 55.00 CHF