

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 75.-

Kalte Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und Basilikum, Coppa und Grissini
Gaspacho et mozzarella "di buffala" au basilic, coppa et grisin

Kalbsfilet-Spiessli mit schwarzem Knoblauch,
mediteranischem Gemüse und Gnocchi
Filet de veau en brochette à l'ail noir, légumes méditerranéens et gnocchi

Pochierte Aprikosen, Crumble und Rosmarin-Eis
Abricots pochés au romarin, crumble et glace au romarin

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, Zander, Geflügel, Ente
Bœuf, porc, veau, sandre, volaille, canard

Schweiz
Suisse

Coppa

Italien/ *Italie*

Wachtel, Geflügel
Caille, volaille

Frankreich
France

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich

Pour tout changement un supplément pourra être perçu.

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

Beluga-Linsen-Salat mit Wachtelbrust und frittiertes Ei, Birnen-Balsamico-Essig 21.00 CHF
Suprême de caille et œuf frit en salade de lentilles Beluga, essence de balsamique aux poires

Kalte Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und Basilikum, Coppa und Grissini 20.00 CHF
Gaspacho et mozzarella "di buffala" au basilic, coppa et grisin

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, frische Eierschwämmchen 22.00 CHF
an Zitronenthymiansauce 29.00 CHF
Ravioles maison ricotta et épinard, poêlée de chanterelles au thym citron

Fisch / Poissons

Schweizer Zanderfilet mit Tomaten, Fenchel und Basilikum, Salzkartoffeln 45.00 CHF
Pavé de sandre de lac suisse, tomates multicolores, fenouil et basilic, pommes nature

Fleisch / Viandes

Schweinsfilet-Mignon und geschmorte Haxe mit Salbei, 44.00 CHF
Schmelzkartoffeln und Gemüse
Filet mignon de porc rôti et jarret braisé à la sauge, pommes fondantes et légumes

Entenbrust aus Appenzell mit Sesam lackiert, Frühlingsrollen 45.00 CHF
und Gemüse an einer Gewürzsauce
Magret de canard d'Appenzell laqué au sésame, rouleau de printemps et légumes, jus au épices

Kalbsfilet-Spiessli mit schwarzem Knoblauch, 52.00 CHF
mediteranischem Gemüse und Gnocchi
Filet de veau en brochette à l'ail noir, légumes méditerranéens et gnocchi

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, 56.00 CHF
Dauphine-Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf poêlé aux chanterelles, pommes dauphines et légumes

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