

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 76.-

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

Gebratenes Kalbsfilet an einer Pininenkerne-
und milder Pfefferschotenvinaigrette, Gnocchi und Gemüse
Contrefilet de veau poêlé, vinaigrette de pignons et piments doux, gnocchi et légumes

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, Zander, Bœuf, veau, porc, agneau, sandre, fêra	Schweiz Suisse
Entenleber, Ente/ foie gras, magret de canard	Frankreich/ France

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

Vorspeisen / Entrées

Grüner Bohnen- und Tomaten-Salat mit Bohnenkraut, gebratene Kalbsmilken 19.50 CHF
Salade de haricots verts et tomates à la sariette, ris de veau poêlé

"Charentais"- Melonensuppe, Johannisbeeren, Feta und geräucherte Entenbrust, 22.00 CHF
knuspriger Lebkuchen
Soupe de Melon Charentais rafraîchi aux groseilles, feta, magret fumé et pain d'épices

Hausgemachte Geflügelterrinen mit Entenleber, Aprikosenchutney 25.00 CHF
Salat mit Haselnussvinaigrette
Terrine de volaille maison au foie gras, chutney d'abricots et saladine à la noisette

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, frische Eierschwämmchen 23.00 CHF
an einer Majoransauce Vorspeise
Ravioles maison ricotta et épinards, poêlée de chanterelles à la marjolaine 31.00 CHF
Hauptgang

Fisch / Poissons

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

Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinsfiletmignon und grillierter Speck ein einer Lindenblütensauce, 45.00 CHF
Gemüse und italienische Teigwaren
Filet mignon de porc rôti et lard grillé au tilleul,
pâtes artisanales et légumes

Gebratenes Kalbskotelett an einer Pininenkerne- 52.00 CHF
und milder Pfefferschotenvinaigrette, Gnocchi und Gemüse
Côte de veau poêlée, vinaigrette de pignons et piments doux, gnocchi et légumes

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