DIE MENÜS / LES MENUS

Menü CHF 71.-

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

Nüsslersalat mit coppa di parma, Wachteleier, Parmesan und Baumnüssen
Salade de doucette à la coppa di parma, œuf de caille, copeaux de parmesan et noix

****

Gebratenes Schweinsfiletmignon, Saucisson "de la borne" und Lauch mit Kümmel, Schmelzkartoffeln und Gemüse
Filet mignon de porc et saucisson de la borne, poireaux au cumin, pommes fondantes

****

Spekulatius mit Blutorangen und Schokolade,
Paterno-Mandarinen-Sorbet
Spéculoos aux oranges sanguines et chocolat, sorbet paterno

Fest-Menü/ *Menu de fête* CHF 130.-

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

Marmorierte Terrine Topinambur und Entenleber, geräuchte Entenbrust und Malaga
Marbré de foie gras au topinambour, magret de canard fumé et vieux Malaga
****
Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce
Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées
****
Jakobsmuscheln aus der Bretagne, Endivien mit Zitrusfrucht
Noix de St-Jacques de Bretagne, endives aux agrumes
****
Gebratene Kapaunbrust mit scharzem Trüffel, Gemüse und Kürbisgnocchi
Suprême de chapon rôti à la truffe noire, légumes d'hiver et gnocchi à la courge
****
Nougat-Rahmgefrorenes mit exotischen Früchten
und Passionsfruchtsorbet
Nougat glacé aux fruits exotiques et sorbet passion

Menu enfant CHF 19.-

Rinds-Steak oder panierter 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

Marmorierte Terrine Topinambur und Entenleber, geräuchte Entenbrust und Malaga Marbré de foie gras au topinambour, magret de canard fumé et vieux Malaga	27.00 CHF
Nüsslersalat mit coppa di parma, Wachteleier, Parmesan und Baumnüssen *Salade de doucette à la coppa di parma, œuf de caille, copeaux de parmesan et noix*	19.00 CHF
Petersilienwurzelcremesuppe mit mildem Knoblauchschaum, Persillade-Schnecken *Velouté de racine de persil, émulsion à l'ail doux et persillade d'escargot*	22.00 CHF
Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce *Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées*	24.00 CHF 32.00 CHF

Fisch / Poissons

Gebratenes Seezungenfilet mit Wintergemüse, Muscheln und Salzkartoffeln *Filet de sole sauvage rôti aux légumes racines et coquillages, pommes natures*	52.00 CHF
Jakobsmuscheln aus der Bretagne, Endivien mit Zitrusfrucht, schwarzer Reis *Noix de St-Jacques de Bretagne, endives aux agrumes et riz noir*	55.00 CHF

Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinsfiletmignon, Saucisson "de la borne" und Lauch mit Kümmel, Schmelzkartoffeln und Gemüse *Filet mignon de porc et saucisson de la borne, poireaux au cumin, pommes fondantes*	47.00 CHF
Gebratene Kapaunbrust mit scharzem Trüffel, Gemüse und Kürbisgnocchi *Suprême de chapon rôti à la truffe noire, légumes d'hiver et gnocchi à la courge*	46.00 CHF
Gebratenes Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphinekartoffeln und Gemüse *Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles séchées, pommes dauphines et légumes*	58.00 CHF

Herkunft / *Provenance*

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel *Bœuf, porc, veau, volaille*	Schweiz *Suisse*
Kapaun, Entenleber, Jakobsmuscheln, Entenbrust *Chapon, foie gras, st-jacques, magret de canard*	Frankreich *France*
Seezunge / Sole sauvage	Nordsee

Service et TVA 7,7% inclus