

DIE MENÜS / LES MENUS

CHF 75.-

Kokosmilchsuppe mit knackigem Gemüse und Krevetten an einer Gewürzsauce
Soupe de lait de coco et légumes croquants, crevettes aux épices

Gebratene Kalbsmedaillons an Rosmarinjus,
gefüllte Cannelloni mit Gemüse
Médallions de veau rôtis au romarin, cannelloni farcis aux légumes

"Crumble" mit Äpfeln und Pistazien-Eis
Crumble aux pommes et glace pistache

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 paniierter 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, Geflügel, Zander, Ente Bœuf, porc, veau, volaille, sandre, canard	Schweiz Suisse
Entenleber, Ente Foie gras, canard	Frankreich France
Krevetten/ crevettes	Argentinien/ Argentine

Vorspeisen / Entrées

Wintersalat mit altem Sbrinz, "gésiers confits", Croûtons und Baumnüsse
Salade d'hiver au vieux sbrinz, gésiers confits, croûtons et noix 19.00 CHF

Kokosmilchsuppe mit knackigem Gemüse und Krevetten an einer Gewürzsauce
Soupe de lait de coco et légumes croquants, crevettes aux épices 21.00 CHF

Lauwarmer Lauch an einer Haselnussvinaigrette und Entenleber
Poireau à la vinaigrette de noisette, foie gras maison 24.00 CHF

Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce
Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées 24.00 CHF
Vorspeise
Hauptgang 32.00 CHF

Fisch / Poissons

Gebratenes Schweizer Zanderfilet mit Fenchel
und schwarzem Knoblauch, Salzkartoffeln 49.00 CHF
Pavé de sandre de lac suisse poêlé au fenouil, ail noir et pommes natures

Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinsfiletmignon und geschmorte Schweinshaxe mit Gremolata,
gebratene Polenta und Gemüse 45.00 CHF
Filet mignon de porc et jarret braisé à la gremolata,
galette de polenta et légumes

Gebratene Entenbrust und konfiertes Schenkelstück an einer Orangensauce,
Gnocchi und Gemüse 47.00 CHF
Magret de canette poêlé et cuisse confite à l'orange, gnocchi et légumes

Gebratene Kalbsmedaillons an Rosmarinjus,
gefüllte Cannelloni mit Gemüse 51.00 CHF
Médallions de veau rôtis au romarin, cannelloni farcis aux légumes

Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse 58.00 CHF
Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles séchées, pommes dauphine et légumes

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