

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 77.-

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

Gebratenes Schweinskotelett vom Chasseron mit mediterranem Gemüse,
schwarzer Knoblauch und frischen Teigwaren
Côte de porc du Chasseron aux légumes méditerranéens, ail noir, pâtes fraîches 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 109.-

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, Lamm
Bœuf, veau, porc, agneau, sandre, volaille
Entenleber, Wachtel/ foie gras, caille
Coppa di parma
Lamm/ agneau

Schweiz
Suisse
Frankreich/ France
Italien/ Italie
Irland/ Irlande

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

Vorspeisen / Entrées

Grüner Bohnen- und Tomaten-Salat mit Bohnenkraut, gebratene Kalbssmilken
und Eierschwämmchen 21.00 CHF
Salade de haricots verts et tomates à la sariette, ris de veau poêlé et chanterelles

"Charentais"- Melone, Johannisbeeren, Feta und Coppa di parma,
knuspriger Lebkuchen 22.00 CHF
*Melon Charentais rafraîchi à la groseille, feta et coppa di parma,
pain d'épices croustillant*

Hausgemachte Wachtelbrustterrine mit Entenleber, Aprikosenchutney
und Salat mit Haselnussvinaigrette 25.00 CHF
Terrine de suprêmes de caille au foie gras, chutney d'abricots et saladine à la noisette

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, frische Eierschwämmchen 24.00 CHF
an einer Majoransauce *Vorspeise*
Ravioles maison aux champignons des bois, poêlée de chanterelles à la marjolaine 32.00 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 natures

Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinskotelett vom Chasseron mit mediterranem Gemüse,
schwarzer Knoblauch und frischen Teigwaren 45.00 CHF
Côte de porc du Chasseron aux légumes méditerranéens, ail noir, pâtes fraîches et légumes

Gebratenes Lammfilet gratiniert mit Kräuterkruste, Heuschäum,
"Sacristain"-Kartoffeln und Gemüse 49.00 CHF
*Filet d'agneau rôti en croûte d'herbes, émulsion au foin,
sacristains de pomme de terre et légumes*

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse 59.00 CHF
Filet de bœuf poêlé aux chanterelles, pommes dauphines et légumes