

DIE MENÜS / LES MENUS

Menu CHF 72.-

Kalte Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und Basilikum,
gebratene Riesenkrevette
Gaspacho et mozzarella "di buffala" au basilic, gambas "snacké"

Gebratene Freiland Geflügelbrust paniert mit Cashewnüssen,
frische Teigwaren und Gemüse, Zitronengrasschaum
*Suprême de volaille fermière pané à la noix de cajou,
pâtes fraîches et légumes, émulsion citronnelle*

Nougat-Rahmgefrorenes mit rotem Beerenkompott und Sablé
Nougat glacé aux fruits rouges et sablé breton

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 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, Zander, Geflügel
Bœuf, porc, sandre, volaille
Entenleber, Geflügel
Foie gras, volaille
Riesenkrevette/ *gambas*
Kaninchen/ *lapereau*

Schweiz
Suisse
Frankreich
France
Vietnam
Ungarn

Vorspeisen / Entrées

Knackiger Blattsalat mit Wachtelei, Croûtons, Speck und reifem Sbrinz 19.00 CHF
Salade de cœur de laitue, œuf de caille, croûtons, lardons et vieux sbrinz

Kaninchenterrine mit Entenleber, Gemüse in Aspik und Gurken-Coulis 25.00 CHF
Terrine de lapereau au foie gras et légumes en gelée, coulis de concombre

Kalte Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und Basilikum, 22.00 CHF
gebratene Riesenkrevette
Gaspacho et mozzarella "di buffala" au basilic, gambas "snacké"

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen	Vorspeise	24.00 CHF
frische Eierschwämmchen und Petersilienschaum	Hauptgang	33.00 CHF
<i>Ravioles maison farcies aux champignons des bois, poêlée de chanterelles, émulsion au persil</i>		

Fisch / Poissons

Schweizer Zanderfilet mit Tomaten, Fenchel und Zitrone, Salzkartoffeln 46.00 CHF
Pavé de sandre de lac suisse, tomates coeur de bœuf, fenouil et citron, pommes natures

Fleisch / Viandes

Gebratene Freiland Geflügelbrust paniert mit Cashewnüssen, 43.00 CHF
frische Teigwaren und Gemüse, Zitronengrasschaum
Suprême de volaille fermière pané à la noix de cajou, pâtes fraîches et légumes, émulsion citronnelle

Gebratenes Schweinsfilet-Mignon, gedünsteter Kohl mit Speck 45.00 CHF
und Schmelzkartoffeln
Filet mignon de porc rôti, étuvée de choux aux lard et cumin, pommes fondantes

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmchen, 59.00 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.

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich
Pour tout changement un supplément pourra être perçu.