

MENU D'AVENT

CARPACCIO DE TURBOT AVEC CAVIAR DU KAZAKHSTAN ET CRÈME FRAÎCHE
Carpaccio vom Steinbutt mit kasachischem Kaviar und Sauerrahm

RAVIOLIS DE CIGALES DE MER
AVEC PIMENT D'ESPELETTE ET CHOU BLANC RÔTI
Bärenkrebsravioli
mit Piment d'Espelette und gebratenem Weisskohl

SOUPE DE MARRONS RÔTIS ET ESCALOPE DE FOIE DE CANARD
Suppe von gerösteten Maroni mit Entenleberschnitzel

MEDAILLON DE FILET DE BŒUF EN CROUSTADE DE TRUFFES
ROULADE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS
Medaillon vom Rindsfilet unter einer Trüffelbutterkruste
mit Kartoffelroulade und Schwarzwurzeln

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

TRILOGIE DE CHOCOLAT ET ORANGE
Dreierlei von der Schokolade mit Orange

Menu complet :	<i>CHF 140.00</i>
4 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 125.00</i>
3 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 108.00</i>
2 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 88.00</i>

ENTREES

kleine Portion

HÛTRES CREUSES

Creuse Austern

PRO STÜCK CHF 6.00

TERRINE DE FOIE DE CANARD

PRUNES AUX VIN ROUGE ET BRIOCHE

Entenleberterrinen mit Rotweinzwetschgen und Brioche

CHF 38.00

TURBOT GRILLÉ ET SALADE DE MANGUE

Gegrillter Steinbutt auf einem Salat von Flugmango

CHF 36.00

RIS DE VEAU AUX SALSIFIS RÔTIS

AVEC NOISETTES ET SHERRY

Milch auf gebratener Schwarzwurzel mit Haselnüssen und Sherry

CHF 28.00

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE

AUX POMMES CARAMELISÉES

Gebratene Entenleber auf karamelisierten Äpfeln

CHF 30.00 CHF 42.00

RAVIOLIS DE VEAU MAISON

Hausgemachte Kalbfleischravioli

CHF 23.00 CHF 29.00

LE POTAGE

SOUPE DE GINGEMBRE ET POIREAUX / AVEC LANGOUSTINE D'AFRIQUE DU SUD

Ingwer-Lauchsuppe / mit Südafrikanischer Langostine

CHF 18.00

CHF 28.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

SOLE MEUNIÈRE

POMMES DE TERRE – SALSIFIS RÔTIS

Seezunge gebraten
mit Kartoffel-Schwarzwurzelgemüse

CHF 42.00 CHF 60.00

DEMI HOMARD RÔTI

NOUILLES AUX TRUFFES

Halber Hummer auf Trüffelnudeln

CHF 69.00

PLATS DU JOUR

kleine Portion

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

ET NOUILLES MAISON

Froschschenkel Provence Art mit hausgemachten Nudeln

CHF 48.00 CHF 69.00

PERDREAU RÔTI AU FOUR

CHOUROUTE AU CHAMPAGNE ET POMMES MOUSSELINE

Rebhuhn im Ofen gebraten
mit Champagnersauerkraut und Kartoffelstock

CHF 56.00

FAISAN BRAISÉ AU VIN ROUGE

NOUILLES MAISON ET FLOWER SPROUTS

In Rotwein geschmorte Fasanenkeulen
mit Bandnudeln und Federkohl

CHF 48.00

CÔTE DE PORC IBERICO ET RIZ AUX LÉGUMES ÉPICÉS

Kotelette vom Iberico Schwein mit pikantem Gemüsereis

CHF 48.00

ESCALOPE DE VEAU FARCIE AU FOIE DE CANARD

POMMES MOUSSELINE ET ÉPINARDS À LA CRÈME

Kalbsschnitzel mit Entenleber gefüllt
Kartoffelstock und Rahmspinat

CHF 54.00