

## **MENU D'AUTOMNE**

### **TATAR DE DEUX SORTES DE CAROTTES ET ST. JACQUES**

Tatar von Zweierlei Karotten mit Jakobsmuscheln

\*\*\*

### **FLÉTAN RÔTI AU CHOU ET SAUCE AU CIDRE**

In Spitzkohl gebratener Heilbutt mit einer Sauce von Cidre

\*\*\*

### **GRATIN DE BETTERAVE ROUGE**

#### **ET FOIE DE CANARD**

Gratin von Randen mit Entenleber

\*\*\*

### **FILET DE VEAU ET SA QUEUE**

#### **CANNELLONI DE CÉLERI ET CÈPES**

Duo von Kalbsfilet und Kalbsschwanz  
mit Steinpilzen und Sellerie Cannelloni

\*\*\*

### **CHARIOT DE FROMAGE**

Käse vom Wagen

\*\*\*

### **« KNÖDEL » DE FROMAGE BLANC AU QUETSCHES À LA SAUCE VANILLE**

Mit Zwetschgen gefüllte Quarkknödel auf Vanillesauce

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

**LANGOUSTINES D'AFRIQUE SUD SUR UN CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE  
ET FRUITS DE LA PASSION** CHF 34.00 CHF 48.00

Südafrikanische Langustinen  
auf einem Randencarpaccio mit Passionsfrucht

**TERRINE DE GIBIER ET PRUNES « LÖHR » CONFIT** CHF 22.00 CHF 28.00

Wildterrine mit eingelegten Pflaumen

**CÈPES GRATINÉS** CHF 29.00

Gratinierte Steinpilze

**ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE  
SUR TARTE TATIN AUX QUETSCHES** CHF 38.00

Tarte Tatin von Entenleber und Zwetschgen

**RAVIOLIS DE VEAU MAISON** CHF 23.00 CHF 29.00

Hausgemachte Kalbfleischravioli

## **LE POTAGE**

**CONSOMMÉ DE CÈPES ET SON TORTELLINI** CHF 18.00

Steinpilzconsommé mit seinen Tortellini

## **POISSONS ET CRUSTACÉS**

kleine Portion

### **MAIGRE RÔTI AU BEURRE D'HERBES**

#### **SALADE CHAUDE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS**

In Kräuterbutter gebratener Adlerfisch  
mit einem warmen, mediterranem Gemüsesalat

CHF 36.00 CHF 52.00

### **SOLE MEUNIÈRE ET ÉCREVISSE**

#### **RISOTTO AU CITRON**

Seezunge gebraten mit Flusskrebse  
Zitronenrisotto

CHF 42.00 CHF 60.00

### **DEMI HOMARD RÔTI**

#### **POMMES DE TERRE, CÈPES ET POIREAUX**

Halber Hummer mit Kartoffeln, Steinpilzen und Lauch

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

### **JOUE DE PORC BRAISÉE AU VIN BLANC ET TOMATES**

#### **POMMES DE TERRE ECRASÉE ET CÈPES**

In Weisswein und Tomaten geschmorte Schweinskopfbacken  
mit Stampfkartoffeln und Steinpilzen

CHF 48.00

### **CAILLE FARCIE SUR UN RAGOUT DE LENTILLES NORICA**

Gefüllte Wachtel auf einem Ragout von Norica Linsen

CHF 54.00

### **ENTRECÔTE DE BOEUF**

#### **GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES**

Entrecôte vom Rind  
Kartoffelgratin und Gemüse

CHF 54.00