

MENU DU PRINTEMPS

SALADE D'ASPERGES BADOISES CRUES ET SAUMON FUMÉ TIÈDE
Salat vom rohen badischen Spargel mit temperiertem Rauchlachs

LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD ET RAVIOLIS AUX ARTICHAUTS
DANS UN FOND DU CRUSTACÉS
Südafrikanische Langustinen im Krustentierfond
und Artischockenravioli

ROULADE DE LAPIN EN MANTEAU DE CRÊPE
ET MORILLES
Kaninchen-Crêpes Roulade mit Morcheln

FILET DE VEAU
POMMES MACAIRES ET LÉGUMES DU PRINTEMPS
Kalbsfilet
mit Macaire Kartoffeln und Frühlingsgemüse

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

TARTELETTE À LA CRÈME AIGRE
FRAISES ET RHUBARBE
Sauerrahmtörtchen mit Erdbeeren und Rhabarber

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

ENTREES

kleine Portion

PARFAIT DE FROMAGE DE CHÈVRE SUR UN NID D'AROMES DU PRINTEMPS	CHF	23.00
Parfait vom Ziegenkäse in einem Nest von Frühlingsaromen		
TÊTE DE VEAU TIÈDE À LA VINAIGRETTE D'ASPERGES	CHF	25.00
Lauwarmer Kalbskopf an einer Spargel-Gemüsevinaigrette		
TATAR DE BŒUF ET PANNA COTTA D'ASPERGES VINAIGRETTE DE CÉBETTES	CHF	29.00
Rindstatar mit einer Spargel Panna Cotta und Frühlingszwiebelvinaigrette		
HOMARD DE ROCHE GRILLÉ POMELO ET CARPACCIO DE CHOU-RAVE	CHF	38.00
Gegrillter Felsenhummer mit Pomelo auf einem Kohrubicarpaccio		
RAVIOLIS DE VEAU ET BEURRE NOISETTE	CHF 23 .00	CHF 29.00
Kalbfleischravioli mit brauner Butter		
ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POËLÉE À LA RHUBARBE	CHF	36.00
Gebratene Entenleber auf Rhabarber		

LE POTAGE

SOUPE DE FENOUIL AU PERNOD ET CROUSTILLANT AUX MOULES	CHF	19.00
Fenchelsuppe mit Pernod und einer knusprigen Muschelstange		

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

SÉBASTE POCHÉE AVEC UNE SAUCE DE BETTERAVE ET POMELO

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

CHF 37.00 CHF 51.00

Gedünsteter Rotbarsch an einer Randen –Pomelosauce
Kartoffelgnocchi

SOLE MEUNIÈRE

RAGOUT D'ASPERGES ET POMMES NOUVELLES

CHF 44.00 CHF 62.00

Seezunge gebraten
mit Spargelragout und neune Kartoffeln

GRILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS AVEC MORILLES

RAVIOLI DE CÉBETTES

CHF 60.00

Grillade vom Fisch und Meeresfrüchten mit Morcheln
Ravioli vom Frühlingslauch

PLATS DU JOUR

kleine Portion

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

ET NOUILLES MAISON

CHF 48.00 CHF 69.00

Froschschenkel Provence Art mit hausgemachten Nudeln

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX MORILLES

RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES

CHF 49.00

Perlhuhnbrust mit Morcheln gefüllt
auf einem Risotto mit weissem Spargel

BARON D'AGNEAU IRLANDAISE

POMMES NOUVELLES, AIL JEUNE ET ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS

CHF 52.00

Irischer Lammrücken
mit neuen Kartoffeln, jungem Knoblauch und gebratenem Spargel

TRANCHE D'ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU POIVRE

POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET ARTICHAUTS

CHF 52.00

Tranche vom Rindsentrecôte mit gestossenem Pfeffer
Würfelkartoffeln und Artischocken