

MENU D'ÉTÉ

**LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD
ET SALADE FRAÎCHE**
Erfrischender Langustinensalat

TORTELLINI DE LOUP DE MER EN NAGE DE BOUILLABAISSE
Tortellini vom Wolfsbarsch im Bouillabaisfond

**RIS D'AGNEAU
CASSOLETTE D'ARTICHAUTS ET HARICOTS BLANC**
Herzmilke vom Lamm mit jungen Artischocken und weissen Bohnen

**SELLE DE CHEVREUIL D'ÉTÉ
CANNELLONI DE CÉLERI, GIROLLES ET PERSIL**
Rücken vom Sommerbock
mit Selleriecannelloni, Eierschwämmli und Petersilie

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

**CERISES AUX ÉPICES
MOUSSE DE YAOURT GRECQUE ET CRUMBLE DE CHOCOLAT**
Gewürzkirschen mit Mousse vom Griechischen Joghurt und Schokocrumble

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

COCKTAIL PIQUANT DE MELON

AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET ESTRAGON

Pikanter Meloncocktail mit Ziegenfrischkäse und Estragon

CHF 24.00

SALADE DE SAUCISSE ET ŒUF MOLLET

Wurstsalat vom Chlöpfer mit wachswweichem Ei

CHF 20.00

ST. JACQUES À L'AVOCAT MARINÉ ET VINAIGRETTE AU CURRY

Jakobsmuscheln auf marinierter Avocado und Curryvinaigrette

CHF 29.00

TATAR DE FILET DE CHEVREUIL ET CHUTNEY DE NÈFLES

Tatar vom Rehfilet mit einem Mispelchutney

CHF 28.00

RAVIOLIS DE VEAU

ET BEURRE NOISETTE

Kalbfleischravioli mit brauner Butter

CHF 23.00 CHF 29.00

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE

AUX NÈFLES

Gebratene Entenleber auf Mispeln

CHF 36.00

LE POTAGE

VICHYSOISE ET CONCOMBRE À L' ANETH AVEC LOUP DE MER

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Dillgurke mit Wolfsbarsch

CHF 19.00

CHF 29.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

LOUP DE MER GRATINÉ AUX HERBES

RAGOUT DE LÉGUMES MÉDITERRANÉEN

Mit Kräutern gratinierter Wolfsbarsch
auf einem mediterranem Gemüseragout

CHF 42.00 CHF 60.00

SOLE MEUNIÈRE

AUX GIROLLES À LA CRÈME

Seezunge gebraten
mit Eierschwämmli an Rahmsauce

CHF 44.00 CHF 62.00

HOMARD AUX NOUILLES CITRONÉES ET JEUNES ARTICHAUTS

Hummer auf Zitronennudeln mit jungen Artischocken

CHF 42.00 CHF 60.00

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

CÔTE DE VEAU DE MARIASTEIN AUX GIROLLES

NOUILLES MAISON

Mariasteiner Kalbssteak mit sautierten Eierschwämmli
hausgemachte Nudel

CHF 58.00

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE

POMMES DE TERRE SAUTÉES ET SALADE DE LAITUE ET GIROLLES TIÈDE

Rindsentrecôte vom Grill
mit Bratkartoffeln und einem lauwarmen Eierschwämmli-Lattichsalat

CHF 54.00

PRESA D'IBERICO À LA SAUCE D'AIL JEUNE

TORTILLA DE LÉGUMES

Nacken vom Iberico Schwein an einem Knoblauchjus
Gemüsetortilla

CHF 50.00