

MENU DU PRINTEMPS

CARPACCIO DE TURBOT

À LA VINAIGRETTE FRUITÉE ET FENOUIL

Carpaccio vom Steinbutt an einer fruchtigen Vinaigrette mit Fenchel

ASPERGES BADOISES ET ŒUF POCHÉ

CREVETTE NORDIQUE MARINÉES

Badischer Spargel mit pochierem Ei und Eismeergarnelen

SUPRÊME DE PIGEON GLACÉ

NÈFLE BRAISÉE ET BRIOCHE

Glasierte Taubenbrust auf geschmorten Mispeln mit Brioche

MIGNONNETTE DE FILET DE BŒUF

RAVIOLI DE GIROLLES ET OIGNON DE PRINTEMPS

Rindsfilet Mignonnette
mit Eierschwämmli Ravioli und Frühlingszwiebeln

CHARIOT DE FROMAGE

Käse vom Wagen

JAPONAIS À LA CRÈME DE CITRON ET FRAISES

Haselnussblätter mit Zitronencreme und Erdbeeren

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

SALADE D'ASPERGES BADOISES CRUES ET SAUMON FUMÉ TIÈDE CHF 30.00
Salat vom rohen badischen Spargel mit temperiertem Rauchlachs

PURÉE DE CHOU-FLEUR FROID ET ST. JACQUES PATAGONIE CHF 27.00
Gekühltes Blumenkohlpüree mit Patagonischen Jakobsmuscheln

ROULADE D'ASPERGES TIÈDE ET FILET DE BŒUF CRU EN SALADE SCHF 28.00
Rindsfilet-Spargelröllchen mit Kräutersalat

RIS DE VEAU PANÉ AUX GIROLLES ET PERSIL CHF 28.00
Gebackene Kalbsmilke auf Eierschwämmli mit Petersilie

RAVIOLIS DE VEAU
ET BEURRE NOISETTE CHF 23 .00 CHF 29.00
Kalbfleischravioli mit brauner Butter

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE
AUX NÈFLES CHF 36.00
Gebratene Entenleber auf Mispeln

LE POTAGE

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES ET DARIOLE D'ASPERGES CHF 19.00
Weisse Spargelcremesuppe mit einem Spargeldariole

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

TRANCHE DE TURBOT GRILLÉ

RAGOUT DE GIROLLES ET NOUILLES MAISON

CHF 42.00 CHF 60.00

Steinbutttranche vom Grill
mit Eierschwämmiragout und hausgemachten Nudeln

SOLE MEUNIÈRE

ASPERGES BADOISES ET SAUCE HOLLANDAISE

CHF 44.00 CHF 62.00

Seezunge gebraten
mit badischem Spargel und Hollandaise

HOMARD BRAISÉ

AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS ET GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

CHF 60.00

Geschmorter Hummer auf Frühlingsgemüse mit Gnocchi

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

EMINCÉ DE CULOTTE DE VEAU

WOK D'ASPERGES BADOISES ET CURRY VERT

CHF 49.00

Kalbshuftstreifen auf Spargelgemüse aus dem Wok mit grünem Curry

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU VIN BLANC ET TOMATES

COUS-COUS

CHF 48.00

In Weisswein und Tomate geschmorte Lammhaxe mit Cous-Cous

PRESA D'IBERICO ET RAGOUT DE POIVRONS FUMÉS

CHF 50.00

Gegrillter Presa vom Iberico-Schwein
auf einem Ragout von geräuchertem Peperoni