

## **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 CERISES

Gebratene Entenleber auf Kirschen

CHF 36.00

## LE POTAGE

### VICHYSOISE ET CONCOMBRE À L' ANETH

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Dillgurke

CHF 19.00

## **POISSONS ET CRUSTACÉS**

kleine Portion

### **MEDAILLON DE BAUDROIE**

#### **FENOUIL AU PERNOD ET RISOTTO DE TOMATES SÉCHÉES**

CHF 34.00 CHF 54.00

Seeteufel-Medaillon

mit Pernod Fenchel und Risotto von getrockneten Ofentomaten

### **SOLE MEUNIÈRE**

#### **AUX GIROLLES À LA CRÈME**

CHF 44.00 CHF 62.00

Seezunge gebraten

mit Eierschwämmli an Rahmsauce

#### **HOMARD AUX NOUILLES CITRONÉES ET JEUNES ARTICHAUTS**

CHF 42.00 CHF 60.00

Hummer auf Zitronennudeln mit jungen Artischocken

## **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

### **CÔTE DE VEAU DE MARIASTEIN AUX GIROLLES**

#### **NOUILLES MAISON**

CHF 58.00

Mariasteiner Kalbssteak mit sautierten Eierschwämmli

hausgemachte Nudel

### **ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE**

#### **POMMES DE TERRE SAUTÉES ET SALADE DE LAITUE ET GIROLLES TIÈDE**

CHF 54.00

Rindsentrecôte vom Grill

mit Bratkartoffeln und einem lauwarmen Eierschwämmli-Lattichsalat

### **POUSSIN RÔTI AU FOUR**

#### **POMMES DARPHIN ET LÉGUMES D'ÉTÉ**

CHF 46.00

Stubenkücken mit Rösti von rohen Kartoffeln Sommergemüse