

MENU D'AVENT

TERRINE DE FOIE DE CANARD ET POIRE SÉCHÉE

Entenleberterriner mit Dörrbirne

PANNA COTTA DE SALSIFIS

HOMARD ET PESTO DE PERSIL

Schwarzwurzel Panna Cotta mit Hummer und Petersilienpesto

BAUDROIE GRILLÉE AU FOND DE BOUILLABAISSE

Gegrillter Seeteufel im Bouillabaisse Fond

TRIOLOGIE DE BOEUF

POMMES MOUSSELINE TRUFFÉE ET CHOU VERT FARCI

Dreierlei vom Rind

mit getrüffeltem Kartoffelstock und gefülltem Wirz

CHARIOT DE FROMAGE

Käse vom Wagen

DESSERT AUX FRUITS DE LA PASSION ET NOIX DE COCO

Dessert von Passionsfrucht und Kokosnuss

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

HUÎTRE CREUSES

Creuse Austern

PRO STÜCK CHF 6.00

ŒUF MOLLET SUR UNE POMMES ECRASÉE ET VINAIGRETTE TRUFFÉE

Wachswiches Ei auf „Kartoffelkäse“ und getrüffeltes Vinaigrette

CHF 26.00

LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD SAUTÉES

EN SALADE DE MANGUE

Gebratene Südafrikanische Langustinen auf einem Salat von Flugmango

CHF 38.00

RIS DE VEAU RÔTIS

CHICORÉE ROUGE ET MARRON

Kalbs Milken gebraten an Radicchio und Maroni

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 POMMES CARAMELISÉES

Gebratene Entenleber auf karamelisierten Äpfel

CHF 36.00

LE POTAGE

SOUPE DE GINGEMBRE ET POIREAU / AVEC LANGOUSTINE D'AFRIQUE DU SUD

Ingwer-Lauchsuppe / mit Südafrikanischer Langustine

CHF 19.00

CHF 35.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

SOLE MEUNIÈRE

SALSIFIS ET POMMES DE TERRE

Seezunge gebraten

mit Kartoffel-Schwarzwurzelgemüse

CHF 44.00 CHF 62.00

TRIOLOGIE DE CURSTACÉS ET RACINE DE PERSIL

Dreierlei von Krustentieren mit Petersilienwurzel

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

FAISAN BRAISÉ AU VIN ROUGE

NOUILLES MAISON ET FLOWER SPROUTS

In Rotwein geschmorte Fasanenkeulen

mit hausgemachten Nudeln und Federkohl

CHF 48.00

STROGANOFF DE VEAU ET POMMES MACAIRE

Kalbs-Stroganoff mit Macaire Kartoffeln

CHF 54.00

CURRY D'AGNEAU ÉPICÉ

RIZ PILAW ET LENTILLES

Pikantes Lammcurry mit Pilawreis und Linsen

CHF 50.00

ENTRECÔTE DE BŒUF TERIYAKI

LÉGUMES AU WOK ET MAÏS

Rindsentrecôte Teriyaki-Style

Wokgemüse und Mais

CHF 54.00