

MENU ENTRE SAISON

TERRINE DE FOIE DE CANARD ET POIRE SÉCHÉE

Entenleberterriner mit Dörrbirne

SUPIONS AU CITRON ET NOUILLES MAISON

Junge Tintenfische mit Zitrone und hausgemachten Nudeln

SANDRE RÔTI ET CHOU AU PAPRIKA ÉTUVÉ

In Butter gebratener Zander auf gedünstetem Paprikakraut

DÉS D'ENTRECÔTE DE BOEUF À LA SAUCE AU POIVRE LONG

MOUSSELINE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE ET BETTERAVE ROUGE

Würfel vom Rindsentrecôte an einer Sauce vom langen Pfeffer

Lauch-Kartoffelstock und Randen

CHARIOT DE FROMAGE

Käse vom Wagen

TARTE TATIN DE FIGUES ET GLACE CAFÉ BLANC

Feigen Tarte Tatin mit weisser Kaffeglacé

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

CARPACCIO DE BETTERAVES MARINÉES ET HOMARD ÉTUVÉ CHF 38.00
Carpaccio von eingelegten Renden mit gedämpften Hummer

PANNA COTTA DE POTIRON AU CURRY ET ST. JACQUES CHF 28.00
Kürbis Panna Cotta mit Curry und Jakobsmuscheln

CÈPES PANÉS SUR UNE SALADE CHF 26.00
Gebackene Steinpilze auf Salat

RAGOUT DE TRIPES ET RIZ DE VEAU CHF 24.00
Ragout von Kalbsmilken und Kutteln

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

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE
AUX POMMES CARAMELISÉES CHF 36.00
Gebratene Entenleber auf karamelisierten Äpfel

LE POTAGE

VELOUTÉ DE CÈPES CHF 19.00
Steinpilzcremesuppe

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

FILET DE SANDRE GRATINÉ

DUO DE CAROTTES

Gratiniertes Zanderfilet auf Zweierlei Karotten

CHF 49.00

SOLE MEUNIÈRE

EPINARDS ET POMMES DE TERRE

Seezunge gebraten

mit frischem Spinat und Salzkartoffeln

CHF 44.00

CHF 62.00

HOMARD AUX CÈPES ET NOUILLES MAISON

Hummer mit Steinpilzen und Nudeln

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

ESCALOPE DE VEAU FARCI AU FOIE DE CANARD

LÉGUMES DE POMMES DE TERRE ET LENTILLES

Mit Entenleber gefülltes Kalbsschnitzel auf Linsen-Kartoffelgemüse

CHF 54.00

FILET MIGNON EN CROÛTE DE NOIX

GALETTE DE POMMES DE TERRE ET FIGUE BRAISÉE

Bierschweinfilet unter der Baumnusskruste

Kartoffelpuffer und geschmorte Feige

CHF 48.00

POUSSIN RÔTI AU FOUR

RISOTTO AUX TOMATES

Stubenkücken aus dem Ofen mit einem Tomatenrisotto

CHF 46.00