

MENU D'HIVER

HOMARD VAPEUR AVEC BETTERAVE ROUGE ET ORANGE
Gedämpfter Hummer mit Randen und Orange

CABILLAUD DE ÎLES LOFOTEN
AU BOUILLON DE CITRONNELLE
Lofoten-Skrei in einer Zitronengras-Bouillon

TORTELLINI DE CHEVREUIL DE THERWIL
ET CHOU FRISÉ CROQUANTE
Tortellini vom Therwiler Reh
mit knusprigem Federkohl

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI
GRATIN DAUPHINOIS, MORILLES ET PERSIL
Rosa gebratene Milchlammkeule
mit Kartoffelgratin, Morchel und Petersilie

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

MOELLEUX AU CHOCOLAT
GLACE CAFÉ ET SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION
Schokoladen Küchlein mit Moccaglance und Passionsfruchtsauce

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

HÛTRES CREUSES

Creuse Austern

PRO STÜCK CHF 6.00

TÊTE DE VEAU TIÈDE À LA VINAIGRETTE DE LÉGUMES

Lauwarmer Kalbskopf an einer Gemüsevinaigrette

CHF 25.00

ST. JACQUES MARINÉS ET SALSIFIS CRÉMEUX ET CROQUANT

Marinierte Jakobsmuscheln mit cremiger und knuspriger Schwarzwurzel

CHF 29.00

TRIPES DE VEAU À LA SAUCE AU VIN BLANC ET MORILLES

Kutteln in Weisswein mit Morcheln

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 POIRES CARMELISÉES

Gebratene Entenleber auf karamelisierten Birne

CHF 36.00

LE POTAGE

SOUPE D'AMANDES BLANCHES AVEC HOMARD

Weisse Mandelsuppe *mit Hummer*

CHF 18.00

CHF 35.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

CABILLAUD D'HIVER NORVEGIEN RÔTI

LENTILLES À LA MOUTARD

Auf der Haut gebratener Norwegischer Skrei
mit Senflinsen

CHF 40.00 CHF 58.00

SOLE MEUNIÈRE

POMMES RISSLÉES, ARTICHAUTS ET CREVETTE

Seezunge gebraten
mit Würfelkartoffeln, Artischocken und Garnelen

CHF 44.00 CHF 62.00

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

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS AU LARD

In Rotwein geschmorte Rindskopfbacken
Kartoffelstock und Speck-Pilze

CHF 52.00

POUSSIN RÔTI AU FOUR

NOUILLES MAISON ET MORILLES

Stubenkücken aus dem Ofen mit Nudeln und Morcheln

CHF 48.00

STEAK DE VEAU AVEC SAUCE HOLLANDAISE

ET VARIATION DE SALSIFIS

Kalbssteak mit Sauce Hollandaise und Allerlei von Schwarzwurzel

CHF 56.00