

## MENU D'ÉTÉ

**CARPACCIO DE HOMARD ET MOUSSE DE TOMATES BLANCHES**  
Hummer-Carpaccio mit weissem Tomatenmousse

\*\*\*

**MAQUEREAU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET CAPONATA**  
In Olivenöl confierte Makrele an Caponatagemüse

\*\*\*

**ESCALOPE DE FOIE DE CANARD SAUTÉE**  
**SUR TARTE TATIN AUX QUETSCHES**  
Sautierte Entenleber auf einer Zwetschgen Tarte Tatin

\*\*\*

**TRANCHE D'ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE**  
**CÈPES ET POMMES DARPHIN**  
Tranche vom gegrillten Rindsentrecôte  
mit Steinpilzen und roher Kartoffelrösti

\*\*\*

**CHARIOT DE FROMAGE**  
Käse vom Wagen

\*\*\*

**CROSTATA DE BAIES ET SORBET AU BASILIC**  
Beerencrostata mit Basilikumsorbet

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

**LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD ET SALADE FRAÎCHE** CHF 44.00  
Erfrischender Langustinensalat

**SALADE DE SAUCISSE ET ŒUF MOLLET** CHF 20.00  
Wurstsalat vom Chlöpfer mit wachswweichem Ei

**VARIATION DE FENOUIL** CHF 26.00  
Fenchel Variation

**TATAR DE BŒUF ET CÈPES** CHF 34.00  
Tatar vom Rind mit Steinpilzen

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

## **LE POTAGE**

**GAZPACHO** CHF 19.00  
Kalte, erfrischende Gemüsesuppe

## **POISSONS ET CRUSTACÉS**

kleine Portion

### **MAQUEREAU GRILLÉ**

#### **FREGOLA SARDE ET LÉGUMES MÉDITERRANÉENS**

CHF 50.00

Gegrillte Makrele mit Fregola Sarde und mediterranem Gemüse

### **SOLE MEUNIÈRE**

#### **À LA SAUCE AU CITRON VERT ET CHOU-RAVE**

CHF 44.00

CHF 62.00

Seezunge gebraten

an Limonensauce und Kohlrabengemüse

#### **HOMARD AUX CÈPES, AIL ET TOMATES**

CHF 42.00

CHF 60.00

Hummer mit Steinpilzen Knoblauch und Tomate

## **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

### **ESCALOPE DE VEAU FARCI AU FOIE DE CANARD**

#### **LÉGUMES DE POMMES DE TERRE ET LENTILLES**

CHF 54.00

Mit Entenleber gefülltes Kalbsschnitzel auf Linsen-Kartoffelgemüse

### **BARON D'AGNEAU AUX CHOUX FLEUR ET CURRY**

CHF 54.00

Lammrücken mit Blumenkohl und Curry

### **POUSSIN RÔTI AU FOUR**

#### **RISOTTO AU TOMATES**

CHF 46.00

Stubenkücken aus dem Ofen mit einem Tomatenrisotto