

MENU D'HIVER

TATAR DE CRABE ROYAL AUX CAROTTES ET MANDARINES
Tatar von der Königskrabbe mit Karotte und Mandarine

CABILLAUD POCHÉ AU BEURRE DE MOUTARDE
FLOWER SPROUTS RÔTI
Gedämpfter Kabeljau auf einer Senfbutter und gebratenem Federkohl

TORTELLINI DE RIS DE VEAU AU FOND DE NOIX DE COCO ET CURRY
Tortellini von der Kalbsmilke im Kokos-Curryfond

MEDAILLON DE FILET DE BŒUF EN CROUSTADE DE NOIX
POMMES DAUPHINES ET SALSIFIS
Rindsfiletmedaillon unter der Baumnusskruste
mit Dauphin Kartoffeln und Schwarzwurzeln

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC CAMEL ET GLACE VANILLE
Saftiges Schokoladenküchlein mit Karamell und Vanilleglace

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

SALADE D'HIVER AU BLEU ET LARD

Wintersalat mit Blauschimmelkäse und Speck

CHF 19.00

SASHIMI DE FILET DE BŒUF EN SALADE DE CHAMPIGNON TIÈDE

Sashimi vom Rindsfilet mit lauwarmen Pilzsalat

CHF 29.00

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevetten Cocktail

CHF 26.00

TRIPES DE VEAU À LA SAUCE CHAMPAGNE ET COPEAUX DE PARMESAN

Kutteln in Champagnersauce mit Parmesan

CHF 26.00

RAVIOLIS DE VEAU

ET BEURRE NOISETTE

Kalbfleischravioli mit brauner Butter

CHF 23.00 CHF 29.00

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE

AUX POMMES CAMELISÉES

Gebratene Entenleber auf karamelisierten Äpfel

CHF 36.00

LE POTAGE

SOUPE D'ARTICHAUT ET VIEUX VINAIGRE

Artischockensuppe mit altem Essig

CHF 18.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

CABILLAUD D'HIVER NORVEGIEN POCHÉ

RISOTTO AU VIN ROUGE ET ÉPINARDS À LA CRÈME

Norwegischer Skrei gedämpft
mit Rotweinsrisotto und Rahmspinat

CHF 40.00 CHF 58.00

SOLE MEUNIÈRE À LA « GRENOBLOISE »

POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS

Seezunge gebraten „Grenoble“
mit Butterkartoffeln und Spinat

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

HAMBURGER MAISON

SUR UN RAGOUT DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RACINE

Hausgemachte Hamburger auf einem Ragout von Kartoffel und Wurzelgemüse

CHF 36.00

CURRY D'AGNEAU ÉPICÉ

RIZ PILAW ET LENTILLES

Pikantes Lammcurry mit Pilawreis und Linsen

CHF 50.00

PAUPIETTE DE VEAU FARCIE ET NOUILLES MAISON

Gefüllte Kalbsröllchen mit hausgemachten Nudeln

CHF 50.00