

MENU D'HIVER

HOMARD GRILLÉ AU CÈLERI EN BRANCHE ET ORANGES
Gegrillter Felsenhummer mit Stangensellerie und Orange

SOUPE DE CURRY ET CITRONNELLE ET CABILLAUD POCHÉ
Curry-Zitronengrassuppe mit gedämpftem Kabeljau

RIS DE VEAU AUX TRUFFES NOIRES ET LÉGUMES RACINES
Getrübefelte Kalbsmilke auf einem Wurzelgemüse

CARRÉ D'AGNEAU D'IRLANDE EN CROUSTADE D'HERBES
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES
Irisher Lammrücken unter einer Kräuterkruste
Kartoffelgratin und Gemüse

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA CACAHOUÈTE ET AU CAMEL
Saftiges Schokoladenküchlein mit Erdnuss und Karamell

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

HUÎTRES CREUSES

Creuse Austern

PRO STÜCK CHF 6.00

SALADE D'HIVER AU BLEU ET LARD

Wintersalat mit Blauschimmelkäse und Speck

CHF 18.00

BŒUF BOUILLI À LA VINAIGRETTE AUX LÉGUMES

Siedfleisch an einer Gemüsevinaigrette

CHF 22.00

COCKTAIL AUX CREVETTES

Crevetten Cocktail

CHF 25.00

RAVIOLI DE VEAU

ET BEURRE NOISETTE

Kalbfleischravioli mit brauner Butter

CHF 23.00 CHF 29.00

DUO DE FOIE DE CANARD ET TARTE AUX NOIX D'ENGADINE

Duo von der Entenleber und Engadiner Nusstorte

CHF 39.00

LE POTAGE

SOUPE D'ARTICHAUT ET COPEAUX DE PARMESAN

Artischockensuppe mit gehobeltem Parmesan

CHF 18.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

CABILLAUD D'HIVER POCHÉ

POMMES ÉCRASÉ ET EPINARDS EN BRANCHES

Skrei gedämpft auf einer Rotweibuttersauce
mit Stampfkartoffeln und Blattspinat

CHF 36.00 CHF 54.00

SOLE MEUNIÈRE « GRENOBLE »

POMMES DE TERRE

Seezunge gebraten „Grenoble“
mit Butterkartoffeln

CHF 40.00 CHF 58.00

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 DE VEAU ET SAUCE À LA BIÈRE

SUR UN LÉGUME DE LENTILLES ET POMMES DE TERRE

Kalbfleischhamburger auf einem Kartoffel-Linsengemüse und Biersauce

CHF 36.00

DUO DE FAISAN ET CANARD SAUVAGE EN MANTEAU DE CRÊPES

ET LÉGUMES DE RACINE

Duo vom Fasan und Wildente im Crêpe-Mantel gebacken
auf Wurzelgemüseragout

CHF 46.00

FILET DE BŒUF GRILLÉ ET MOELLE DE BŒUF FRIT

GRATIN DAUPHINOIS ET CHICORÉE BRAISÉ

Rindsfilet vom Grill mit gebackenem Mark
Kartoffelgratin und geschmortem Chicorée

CHF 45.00 CHF 60.00