

MENU DU PRINTEMPS

LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD ET SALADE FRAÎCHE

Erfrischender Langustinensalat

MAQUEREAU À QUEUE JAUNE AVEC ASPERGES BADOISES BRAISÉES ET HOLLANDAISE À L'ORANGE Kingfisch mit geschmortem Badischem Spargel und Oran gehollandaise

POT-AU-FEU DE POULARDE AVEC HARICOTS ET PETITS RAVIOLIS Suppentopf von der Poularde mit Bohnen und kleinen Ravioli

MEDAILLON DE FILET DE VEAU ET RIS DE VEAU AUX MORILLES CANNELLONI DE CHOU-RAVE Kalbsfiletmedaillon und Kalbsmilke mit Morchel und Kohlrabi-Canelloni

CHOIX DE FROMAGE Käse Auswahl

DESSERT AU CHOCOLAT BLANC ET RHUBARBES ET FRAISES Dessert von der weissen Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren

Menu complet :	<i>CHF 150.00</i>
4 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 131.00</i>
3 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 112.00</i>
2 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 93.00</i>

ENTREES

kleine Portion

SALADE DE PRINTEMPS ET PANNA COTTA D'ASPERGES Frühlingsalat mit Spargel Panna Cotta	CHF	26.00
CARPACCIO DE MAQUEREAU À QUEUE JAUNE AVEC ASPERGES BADOISES CRU MARINÉES King-Fisch Carpaccio mit roh mariniertem Spargel	CHF	30.00
ASPIC DE BŒUF BOUILLI CRÈME AIGRE ET RADIS Siedfleischsulz mit Sauerrahm und Radiesli	CHF	25.00
TRIPES DE VEAU À SAUCE AU CHAMPAGNE BLANC ASPERGES ET POIS Kalbskutteln in weisser Champagnersauce mit Spargel und Erbsen	CHF	29.00
RAVIOLIS DE VEAU ET BEURRE NOISETTE Kalbfleischravioli mit brauner Butter	CHF 23 .00	CHF 29.00
ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE AUX RHUBARBES CARMELISÉES Gebratene Entenleber auf karamelisierten Rhabarber	CHF	36.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

SOLE MEUNIÈRE

GNOCCHI ET ASPERGES BLANCHES

Seezunge gebraten
mit Gnocchi und Spargelgemüse

CHF 44.00 CHF 62.00

HOMARD GRILLÉ

AUX NOUILLES, FÈVE ET ANETH

Gegrillter Hummer
mit Nudeln, Saubohnen und Dill

CHF 42.00 CHF 60.00

PLATS DU JOUR

kleine Portion

CUISSÉS DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

ET NOUILLES MAISON

Froschschenkel Provence Art mit hausgemachten Nudeln

CHF 48.00 CHF 69.00

QUEUE DE VEAU BRAISÉE

POMME MOUSSELINE ET MORILLES

Geschmorter Kalbsschwanz
mit Kartoffelstock und Morcheln

CHF 50.00

CHEVREAU EN DEUX FAÇON

LÉGUMES DU PRINTEMPS

Zweierlei vom Gitzi mit Frühlingsboten

CHF 56.00

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE EN CROUSTADE DE MOELLE

FEUILLETÉ AUX ASPERGES BADOISES ET SAUCE AU VIN ROUGE

Rindsentrecôte unter der Markkruste
Spargel im Blätterteig an einer Rotweinsauce

CHF 56.00