

MENU D'HIVER JUSQU' AU PRINTEMPS

LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD MARINÉES AU CAMPARI-ORANGE ET FENOUIL ÉFFILÉ

Südafrikanische Langustinen in Campari-Orange mariniert
mit gehobeltem Fenchel

CASSOULET DE GNOCCHIS À L'AIL DES OURS ET MORILLES FRAÎCHES Cassoulet von Bärlauch-Gnocchi und Morcheln

RIS DE VEAU FRITS ET PETIT-POIS À LA FRANÇAISE

Gebackene Kalbsmilken
auf jungen Erbsen « französischer Art »

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI CHOU-FLEUR ET TREVISANO

Rosa gebratene Milchlammkeule
mit Blumenkohl und Trevisano

CHARIOT DE FROMAGE

Käse vom Wagen

MOUSSE DE YAOURT COMPOTE DE RHUBARBE ET SORBET AU CHOCOLAT

Joghurt Mousse mit Rhabarberkompott und Schokoladensorbet

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 PRINTANIÈRE ET GRAVED SAUMON FAIT MAISON

Bunter Frühlingsalat mit hausgemachten m Graved Lachs

CHF 24.00

CARPACCIO DE BŒUF AVEC AIL NOUVEAU ET ASPERGES VERTES

Rindscarpaccio mit jungem Knoblauch und grünem Spargel

CHF 27.00

CRÈME DE POMMES DE TERRE, ŒUF POCHÉ ET ARTICHAUTS

Kartoffelcreme mit pochierem Ei und Artischocke

CHF 24.00

RAVIOLIS DE VEAU

ET BEURRE NOISETTE

Kalbfleischravioli mit brauner Butter

CHF 23.00 CHF 29.00

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE

À LA RHUBARBE

Gebratene Entenleber auf Rhabarber

CHF 36.00

LE POTAGE

SOUPE D'AMANDES BLANCHES AVEC HOMARD

Weisse Mandelsuppe *mit Hummer*

CHF 16.00

CHF 29.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

MEDAILLON DE LOTTE

RISOTTO AU CHORIZO, ARTICHAUTS ET AIL DES OURS

CHF 36.00 CHF 54.00

Seeteufelmedaillon

mit Chorizo-Risotto, Artischocken und Bärlauch

SOLE MEUNIÈRE

AUX MORILLES ET PETIT-POIS FRAIS

CHF 42.00 CHF 60.00

Seezunge gebraten

mit Morcheln und frischen Erbsen

CASSOULET DE ST.JACQUES DE PATAGONIE À LA CIBOULETTE ET GNOCCHI

CHF 51.00

Cassoulet von Patagonischen Jakobsmuscheln mit Schnittlauch und Gnocchi

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

« OREILLE D'ÉLÉPHANT » DE CÔTE DE VEAU

ET SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDE

CHF 56.00

„Elefanten-Ohr“ vom Kalbskotelette mit lauwarmem Kartoffelsalat

POITRINE DE PORC CROQUANTE

BOULETTE DE PAIN ET CAROTTES

CHF 44.00

Knusprige Bierschweinsbrust mit Semmelknödel und Karotte

TRANCHE D'ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE ET POIVRE

POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET ARTICHAUTS

CHF 52.00

Tranche vom Rindsentrecôte mit gestossenem Pfeffer

Würfelkartoffeln und Artischocken