

Vorspeisen:

Saison Salat <i>Salade de Saison</i>	8.50
Quinoa Salat an einer Zitrusvinaigrette serviert mit Kalbsmilken an Orangensauce <i>Salade de quinoa et agrumes accompagnée de ris de veau sauce à l'orange</i>	14.50
Tomatengelée mit einem Parmesan Chips und einer Rucola Bruschetta <i>Gelée de tomate, chips de parmesan et bruschetta</i>	13.50
Lauwarmer Blumenkohlsalat mit gerösteten Haselnüssen <i>Salade de choux fleur tièdes et noisettes torréfiées</i>	10.50
Antipasti Salat mit Rucola, Feta, Rohschinken getrockneten Tomaten und Oliven <i>Antipasti en salade avec rucola, feta, jambon cru, tomate séchées et olives</i>	14.50
Poelierte Langustinschwänze auf Kefen-Litchisalat parfümiert mit Sesamöl und Sojasauce <i>Queue de langoustine poêlée sur lit de pois mange-tout en salade parfumée à l'huile de sésame et sauce soya</i>	21.00
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Feigenkompott und caramelierten Äpfeln serviert mit einem Brioche <i>Terrine de foie gras de canard maison, compote de figue et pommes caramélisé, pain brioché maison</i>	24.00



Hauptgänge:

Fleisch:

***Lammracks auf Saisongemüse an einer Balsamico-Sauce,
serviert mit Pommes mousseline*** **41.00**

*Racks d'agneau sur lit de légumes de saison, pommes mousseline
et coulis de vinaigre balsamique*

***Rindsfilet mit Olivenkruste an einer Rotweinsauce,
Beilagen der Saison*** **49.00**

Filet de boeuf en croûte d'olives, sauce au vin rouge , garnitures de saison

***Kalbsmedaillon an einer Senfsauce nach Grossmutterart
serviert mit Serviettenknödeln und Gemüse*** **47.50**

*Médallions de veau sauce moutarde à l'ancienne accompagnée de serviettenknödel
et de légumes*

***Roastbeef serviert mit Country Kartoffeln und hausgemachter
Tartarsauce*** **37.00**

Roastbeef pomme country et mayonnaise tartare maison

***Kalbsleber venezianisch mit weisser Polenta aus dem Tessin
und Broccoli*** **39.00**

Foie de veau à la vénitienne, polenta blanche du Tessin et brocoli

Herkunft:

Lamm: NZ / Kalb: CH / Rind: Arg, Irl. / Ente: FR



Fisch:

***Eglifilet nach Müllerinnenart an einer Butter-
Zitronensauce serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse*** **36.00**

Filets de perche meunière, beurre blanc au citron, pomme vapeur et légumes

***Gegrillter Wolfsbarsch auf Safran-Fenchelgemüse an Kerbel-
butter serviert mit Tessiner Sepia-Risotto*** **41.00**

*Loup de mer grillé sur lit de fenouil safrané, beurre au cerfeuil et risotto du Tessin
à la sépia*

Herkunft:

Egli: CH/D, Wolfsbarsch: Atlantic



Vegetarisch:

Mediterran gefüllte Ravioli an einer Olivensauce **32.00**
Raviolis méditerranée sauce aux olives

***Rösti serviert mit einem Ziegenkäse im Teig und frischem
Marktgemüse*** **30.00**
Galette de rosti, légumes du marché et fromage de chèvre en cage



Desserts:

<i>Crème brûlée parfümiert mit Haselnuss-praliné</i>	11.00
<i>Crème brûlée parfumée au praliné noisettes</i>	
<i>Panna cotta mit ArabicaKaffee an einem Orangen-Granatapfelsalat</i>	10.50
<i>Panna cotta à l'arabica sauce chocolat et filet d'orange</i>	
<i>Waldbeeren im Moscato-Proseccogelée, serviert mit einer Kugel Cassisorbet</i>	14.50
<i>Fruits des bois frais dans une gelée de Moscato et Prosecco avec sa boule de sorbet cassis</i>	
<i>Fondant au chocolat de Valrhona mit einer Kugel Vanilleeis</i>	13.50
<i>Fondant au chocolat Valrhona accompagné d'une boule de glace vanille</i>	
<i>Lauwarme Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleeis</i>	13.50
<i>Tarte tatin tiède avec sa boule de glace vanille</i>	
<i>Passionsfruchtmousse mit einer exotischen Fruchtsauce</i>	14.00
<i>Mousse aux fruits de la passion avec un coulis de fruits exotiques</i>	
<i>Kleine Käsevariation</i>	14.00
<i>Assiette de fromages</i>	

