

Schlemmermenü

Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeln

Salade de mâche à l'œuf et aux croutons

~~~

*Trenette mit Marktgemüse, Cherrytomaten und Parmesan*

*Trenettes aux légumes du marché, tomates cherry  
et copeaux de parmesan*

*oder / ou*

*Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen*

*Gemüsebouquet und hausgemachter Rösti*

*Émincé de veau aux champignons*

*Légumes du marché et rösti fait maison*

~~~

Nougathalbgefrorenes mit Früchtecoulis

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Menü vegetarisch : Fr. 57,-

Menü mit Fleisch: Fr. 67,-

Gourmetmenü

Rindscarpaccio mit Steinpilzöl und Alpkäse

Carpaccio de bœuf à l'huile aux bolets et rouleaux de fromage des alpes

~~~

## *Brunnenkressesuppe mit Brotwürfeln*

*Velouté de cresson aux croutons*

~~~

Gebratene Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten

Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry

~~~

## *Grilliertes Kalbspaillard,*

## *Spargel an Hollandaise-Bärlauchsauce und Bratkartoffeln*

*Paillard de veau grillé, éventail d'asperges*

*à la sauce hollandaise à l'ail sauvage et pommes sautées*

~~~

Französische gebrannte Crème mit Kaffeelikör

Crème brûlée parfumée à la liqueur de café

Menü ohne Garnelen: Fr. 87,-

5- Gang Menu: Fr. 95,-

Degustationsmenü

(ab 2 Personen)

Thontartar mit Salatbouquet an Zitrusfruchtsauce
Tartare de thon, bouquet de salade et vinaigrette d'agrumes

~~~

*Brunnenkressesuppe mit Brotwürfeln*

*Velouté de cresson aux croutons*

~~~

Gebratener Entenleber an karamelisierter Portweinsauce

Foie gras de canard poêlé et sauce au porto caramélisé

~~~

*Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten*

*Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry*

~~~

Grilliertes Rindssteak mit Peperoncinisauce

Gemüse und Pommes Frites

Steak de bœuf à la sauce au peperoncini

Légumes du marché et pommes frites

~~~

*Nougathalbgefrorenes mit Früchtecoulis*

*Nougat glacé au coulis de fruits rouges*

*Fr. 110,- Pro Person*