

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*

*Schweizer Felchenfilets mit Koriandersamen*

*Gemüsebouquet und Salzkartoffeln*

*Filets de féra suisse, beurre aux graines de coriandre*

*Légumes et pommes nature*

~~~

Mandel-Marzipankuchen mit Amarenaglace und Kirschencoulis

*Gâteau au massepain et amandes à la glace amarena
et coulis aux cerises*

Menü vegetarisch : Fr. 57,-

Menü mit Fisch: Fr. 67,-

Gourmetmenü

Rindscarpaccio mit Steinpilzöl und Alpkäse

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

~~~

## *Saisonale Suppe*

*Soupe du moment*

~~~

Gebratene Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten

Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry

~~~

## *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 ohne Garnelen: Fr. 87,-

5- Gang Menu: Fr. 95,-

Degustationsmenü

(ab 2 Personen)

Thunfischtatar mit Salatbouquet an Zitrusfrüchtevinaigrette

Tartare de thon, bouquet de salade et vinaigrette aux agrumes

~~~

*Saisonale Suppe*

*Soupe du moment*

~~~

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

~~~

*Französisch gebrannte Crème mit saisonalem Likör*

*Crème brûlée à la française et liqueur de saison*

*Fr. 110,- Pro Person*