

Vorspeisen | starters | entrées

- ✓ Frühlingssalat | Balsamico Dressing | Erdbeeren | Karamelisierter Hafer | Kerne 16
spring salad | balsamic dressing | strawberries | caramelized oats | seeds
 salade de printemps | vinaigrette balsamique | fraises | avoine caramélisée | graines
- ✓ Burrata | Tomaten | Grünes Tomatensorbet 18
burrata | tomatoes | green tomato sorbet
 burrata | tomates | sorbet de tomate verte
- Rindstatar | Geröstetes Brot | Knoblauch | Kräutersalat 80gr 35 | 160gr 48
beef tartare | toasted bread | garlic | herb salad
 tartare de bœuf | pain grillé | ail | salade aux herbes

Suppen | soups | soupes

- ✓ Schaumsüppchen von der Brunnenkresse | Radieschen | Sauerrahm 13
soup of watercress | radish | sour cream
 soupe mousseuse de cresson de fontaine | radis | crème acidulée
- Ochschwanzsuppe | Samosa | Portwein 15
oxtail soup | samosas | port wine
 soupe de queue de bœuf | samosas | porto

Zwischengänge | intermediate courses | plats intermédiaires

- Linguine Nero | Flusskrebsschwänze | Piment | Zuckerschoten | Bronzefenchel 25 | 44
linguine nero | crayfish tails | allspice | sugar snap peas | bronze fennel
 linguine nero | queues d'écrevisses | piment | pois gourmands | fenouil bronze
- ✓ Pochiertes Ei | Trüffelsauce | Spinat | Kartoffelespuma 22 | 38
poached egg | truffle sauce | spinach | potato spuma
 œuf poché | sauce aux truffes | épinards | pommes de terre au coulis

Hauptgänge | main courses | plats principaux

<p>✓ Offene Ravioli Sauce Choron Erbsen Mungbohnen Spargel Baby Mais <i>open ravioli sauce choron peas mung beans asparagus baby corn</i> <i>raviolis ouverts sauce choron petits pois haricots mungo asperges bébé maïs</i></p>	36
<p>Auf der Haut gebratenes Lachsfilet <i>fillet of salmon sauteed on the skin</i> <i>filet de saumon rôti sur la peau</i></p>	39
<p>Auf der Haut gebratenes Alpenzanderfilet <i>fillet of alpine pike perch sauteed on the skin</i> <i>fillet de sandre des alpes rôti sur la peau</i></p>	47
<p>Schweizer Entrecôte 180gr <i>swiss entrecôte 180gr</i> <i>entrecôte suisse 180gr</i></p>	54
<p>Schweizer Kalbskoteletts am Knochen <i>swiss veal scottlets on the bone</i> <i>côtelettes de veau suisse à l'os</i></p>	69
<p>Maispouardenbrust Perlhuhnbrust <i>corn poulard breast guinea fowl breast</i> <i>poitrine de poularde de maïs poitrine de pintade</i></p>	38 42

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen gerne mit folgenden Beilagen und Saucen:

We are happy to serve all main courses with the following side dishes and sauces:

Nous vous servons tous les plats principaux avec les accompagnements et les sauces suivants:

- Tagesbeilagen | *daily side dishes* | garnitures du jour
- Pommes | *french fries* | frites
- Glasierte Kartoffeln | *glazed potatoes* | pommes de terre glacées
- Gemüse-Limonen Reis | *vegetable-lime rice* | riz aux légumes et au citron vert
- Cremige Kräuterpolenta | *creamy herb polenta* | polenta crémeuse aux herbes
- Spinat | *spinach* | épinards
- Marktgemüse | *mixed vegetables* | légumes du marché
- Rotweinschalotten | *red wine shallots* | échalotes au vin rouge

- Demi-glace | *gravy* | demi-glace
- Weisswein-Thymian | *white wine thyme* | vin blanc au thym
- Café de Paris | *café de Paris* | café de Paris
- Hollandaise | *Hollandaise* | hollandaise
- Bernaise | *Bernaise* | bernoise
- Sauce au Caviar | *Sauce au Caviar* | sauce au caviar

Desserts

✓ Crème brûlée Früchte Orange-Vanille Eis <i>crème brûlée fruits orange-vanilla ice cream</i> crème brûlée fruits glace à l'orange et à la vanille	17
✓ Rhabarber Erdbeere Zitrone Verbene Basilikum <i>rhubarb strawberry lemon verbena basil</i> rhubarbe fraise citron verveine basilic	17
✓ Sorbet Variation <i>sorbet variation</i> variation de sorbets	12
✓ Käse Teller <i>cheese plate</i> fromage assiette	16
✓ Eis der Woche <i>ice cream of the week</i> glace de la semaine	6

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche in unseren Speisen verwendet werden. Bitte teilen Sie allfällige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit. Wir verzichten auf Fleisch, welches mit Leistungsförderern wie Antibiotika oder Hormonen erzeugt worden sein kann.

Our staff is at your disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team. We avoid meat that may have been produced with performance enhancers such as antibiotics or hormones.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire. Nous n'utilisons pas de viande qui peut avoir été produite avec des améliorateurs de performance tels que des antibiotiques ou des hormones.

Herkunft | Origine | Origin

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Perlhuhn: Frankreich

Flusskrebs: Asien Binnengewässer

Lachs: Norwegen

Zander: Schweiz

Preise / CHF inkl. MwSt.