



---

**MENU – SPEISEKARTE**

---

---

## MENU D'AUTOMNE – HERBSTMENU

---

**Terrine de canard, jambon de cerf et terrine de gibier  
avec une mousse aux figues, toasts et beurre**

Entenleberterrine, Hirschschinken und Wildpastete  
mit Feigenmousse, Toast und Butter

**Velouté de potiron à la crème,  
huile de pépins de potiron et croûtons**

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Rahm und Croûtons

**Escalope de chevreuil sauce grand veneur  
spätzli, chou de Bruxelles, chou rouge et marrons glacé**

Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce, Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni

**Fromage du chariot**

Käse vom Wagen

ou /oder

**Sorbet de quetsche, Vieille Prune**

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

69

---

## MENU SANS SOUCI

---

**Salade de mâche mimosa**

Nüsslisalat mit Ei

**Filet de sandre poêlé, sauce cèpes-topinambours,  
riz sauvage et légumes**

Gebratene Zanderfilets an Steinpilz-Tobinambursauce,  
Wildreis und Gemüse

**Fromage du chariot**

Käse vom Wagen

ou /oder

**Mousse aux marrons avec Kirsch et compote de prunes**

Marronimousse mit Kirsch- und Zwetschgenkompott

54

---

## SALADES – SALATE

---

<b>Salade de mâche aux lardons et raisins</b> Nüsslissalat mit Speck und Trauben	15
<b>Salade de mâche mimosa *</b> Nüsslissalat mit Ei *	13
<b>Salade verte *</b> Bunter Blattsalat *	10
<b>Salade mêlée de saison *</b> Gemischter Salat der Saison *	12
<b>Salade d'automne au chèvre chaud, miel et aux noix avec vinaigrette aux graines de courges *</b> Herbstsalat mit Ziegenkäse, Honig und Baumnüssen an einem Kürbiskerndressing *	19



---

### Vinaigrettes – Salatsaucen

**Italienne, française, miel-gingembre ou graines de courges**  
Italienisch, französisch, Honig-Ingwer oder Kürbiskerndressing

---

\* végétarien – vegetarisch

---

## ENTRÉES – VORSPEISEN

---

- Terrine de canard, jambon de cerf et terrine de gibier avec une mousse aux figues, toasts et beurre** 24  
Entenleberterrine, Hirschschinken und Wildpastete mit Feigenmousse, Toast und Butter
- Camembert au four avec raisins, romarin, miel et chutney de pommes accompagné d'une salade mêlée, vinaigrette aux graines de courges \*** 18  
Gebackener Camembert mit Trauben, Rosmarin, Honig und Apfelchutney serviert mit Blattsalat an Kürbiskerndressing \*
- Cocktail de crevettes à l'avocat, toast et beurre** 19  
Crevettencocktail mit Avocado, Toast und Butter
- Salade de homard avec mangue, piment et menthe** 27  
Hummersalat mit Mango, Chili und Minze
- Terrine de canard, chutney de pommes, brioche et beurre** 24  
Entenleberterrine mit Apfelchutney, Brioche und Butter
- Escargots de Bourgogne avec beurre aux fines herbes gratinés** 18  
Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter gratiniert
- Faux escargots avec beurre aux fines herbes gratinés (dés de filet de boeuf)** 21  
Falsche Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert (Rindsfiletwürfel)

---

## SOUPES – SUPPEN

---

- Soupe à l'oignon gratinée à la française** 13  
Französische Zwiebelsuppe mit Greyerzer überbacken
- Médallions de homard en bisque** 19  
Hummer-Bisque mit Medaillons
- Velouté de potiron à la crème et huile de pépins de potiron et croûtons \*** 13  
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Rahm und Croûtons \*

---

## PÂTES – PASTA

---

<b>Pappardelle avec émincé de cerf et sauce au chocolat et vin-rouge</b>	36
Papardelle mit Hirschgeschnetzeltem an Schokoladen-Rotweinsauce	
<b>Pappardelle aux crevettes géantes, sauce au curry</b>	35
Papardelle mit Riesencrevetten an roter Currysauce	
<b>Raviolis au sanglier, girolles, crème et herbes</b>	29
Wildschweinravioli mit Eierschwämmli, Rahm und Kräutern	
<b>Gnocchis frais et champignons des bois à la crème *</b>	26
Frische Gnocchi mit Waldpilzen und Rahm *	



\* végétarien – vegetarisch

---

## GRIL – GRILL

---

<b>Châteaubriand (à partir de 2 personnes)</b> <b>sauce café de Paris, poivre et béarnaise,</b> <b>deux garnitures aux choix et bouquet de légumes</b>	p.P. 65
Châteaubriand (ab 2 Personen) mit Béarnaise, Sans Souci Steaksauce und Pfeffersauce, serviert mit zwei Beilagen nach Wahl und einer grossen Gemüseauswahl	
<b>Entrecôte de boeuf 250g</b>	39
Entrecôte vom Rind	
<b>Filet mignon Lady's Cut 160g</b>	33
<b>Filet mignon Gentleman's Cut 220g</b>	45
<b>Filet mignon et queue de homard «Surf &amp; Turf»</b>	57
Filet mignon und ein Hummerschwanz «Surf & Turf»	
<b>Filet de cerf aux chanterelles et sauce au chocolat et vin-rouge</b>	31
Hirschfilet mit Eierschwämmli und Schokoladen-Rotweinsauce	
<b>Queue de homard du Canada</b>	53
Kanadische Hummerschwänze	

### GARNITURES – BEILAGEN

<b>Pommes allumettes</b> – Zündholzkartoffeln	6
<b>Riz sauvage</b> – Wildreis	6
<b>Nouilles au beurre</b> – Butternudeln	6
<b>Spätzli</b> – Spätzli	6
<b>Bouquet de légumes</b> – Gemüsegarntur	6
<b>Légumes d'automne</b> - Herbstgemüse	6

---

### Sauces – Saucen

**Sans Souci Steaksauce, Café de Paris, Sauce au poivre, Béarnaise**  
Sans Souci Steaksauce, Café de Paris, Pfeffersauce, Béarnaise

---

### Déclaration de viande

Viande de bœuf: Suisse «Gourmet Beef», Viande de porc: Suisse, Veau: Swiss Farmer,  
Chevreuil/Civet: Suisse et EU, Poulet: Suisse, Terrine de canard/Faisan: France

### Fleischdeklaration

Rindfleisch: Schweiz «Gourmet Beef», Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Swiss Farmer,  
Reh/Hirsch: Schweiz und EU, Poulet: Schweiz, Entenleberterrinen/Fasan: Frankreich

---

## PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

---

- Filet de sandre poêlé, sauce cèpes-topinambours, riz sauvage et légumes** 38  
Gebratene Zanderfilets an Steinpilz-Tobinambursauce, Wildreis und Gemüse
- Emincé de filet de boeuf, sauce crémeuse au whisky, nouilles au beurre et bouquet de légumes** 45  
Rindsfiletwürfel an Whiskyrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse
- Steak Tartare préparé a table avec Cognac, Whisky ou Calvados, servi avec toast, beurre et pommes allumettes**  
Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet mit Cognac, Whisky oder Calvados, serviert mit Toast, Butter und Zündholzkartoffeln
- en entrée** – als Vorspeise 25  
**en plat principal** – als Hauptgericht 44
- Selle de chevreuil Baden-Baden (à partir de 2 personnes) sauce grand veneur, spätzli, chou de Bruxelles, chou frisé à la crème, chou rouge et marron glacé** p.P. 65  
Rehrücken Baden-Baden (ab 2 Personen) am Stück gebraten, mit einer Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rahmwirsing, Rotkraut, und glasierten Marroni
- Escalope de chevreuil sauce grand veneur spätzle, chou de Bruxelles, chou rouge et marrons glacé** 41  
Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni
- Civet de chevreuil façon chasseur, spätzli, choux rouge et poire farcie** 33  
Rehpfeffer nach Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und gefüllter Birne
- Perdrix entière au four sauce groseilles-vin rouge avec spätzli et légumes** 42  
Ganzes Rebhuhn im Ofen gebacken an Johanisbeer-Rotweinsauce mit Spätzli und Herbstgemüse
- Assiette d'automne avec spätzli à la crème chou frisé, chou de Bruxelles, chou rouge, marrons et poire farcie \*** 28  
Herbstteller mit Spätzli an Rahmsauce, Rosenkohl, Rahmwirsing, Rotkraut und gefüllter Birne \*

---

## DESSERTS – NACHSPEISEN

---

<b>Sauternes Réserve AOC</b>	verre – Glas	11
<b>Fromages frais et affinés</b>	petite assiette – kleiner Teller	12
Frischer und gereifter Käse	grande assiette – grosser Teller	18
<b>Mousse aux marrons avec Kirsch et compote de prunes</b>		14
Marronimousse mit Kirsch- und Zwetschgenkompott		
<b>Crème brûlée maison</b>		12
Hausgemachte Crème Brulée		
<b>Café gourmand</b>		12
<b>Panna Cotta au coulis de fruits des bois</b>		12
Panna Cotta mit Waldbeeren coulis		
<b>Fondant au chocolat et glace à la vanille</b>		15
Schokoladenfondant mit Vanilleglacé		
<b>Mousse au chocolat</b>		13
Schokoladenmousse		
<b>Sorbet Colonel</b>		14
Zitronensorbet mit Wodka		
<b>Sorbet de quetsche, Vieille Prune</b>		14
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		
<b>Irish Coffee</b>		16
3 cl Connemara, doppelter Espresso, Zucker, Rahm		

### VARIATION DE SORBETS – AUSWAHL VON SORBETS

<b>Citron, prune, pomme, mangue-passion, poire</b>	boule	4.8
Zitrone, Zwetschge, Apfel, Mango-Passion, Birne	Kugel	4.8

### GLACE MÖVENPICK – MÖVENPICK-GLACE

<b>Vanilla Dream, Caramelita, Espresso Croquant,</b>	boule	4.8
<b>Strawberry, Swiss Chocolate, Coconut, Yoghurt</b>	Kugel	4.8

