



MENU – SPEISEKARTE

MENU D'HIVER – WINTERMENU

**Salade d'hiver au chèvre chaud gratiné, miel, noix,
baies et fines tranches de pommes**

Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Baumnüssen,
Beeren und Apfelscheibe

Velouté de morilles

Mochelcremesuppe

**Filet de cerf aux figues, sauce chocolat-vin rouge,
nouilles et garniture de légumes**

Hirschfilet mit Feigen an Schokoladen-Rotweinsauce,
Nudeln und Wintergemüse

Fromage du chariot

Käse vom Wagen

ou/oder

Sorbet Colonel

Zitronensorbert mit Wodka

73

MENU SANS SOUCI

Salade de mâche mimosa

Nüsslisalat mit Ei

**Filet de cabillaud avec scampis, olives et tomates cerises
servi avec des gnocchis et des feuilles d'épinard**

Kabeljaufilet mit Scampi, Oliven und Cherrytomaten
serviert mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat

Fromage du chariot

Käse vom Wagen

ou/oder

Tiramisu Antonello

59

SALADES – SALATE

Salade de mâche aux kumquats caramélisés, poires et vinaigrette aux coings *	16
Nüsslisalat mit karamelisierten Kumquat und Birnen et vinaigrette aux coings *	
Salade de mâche mimosa *	14
Nüsslisalat mit Ei *	
Salade verte *	11
Bunter Blattsalat *	
Salade mêlée de saison *	13
Gemischter Salat der Saison *	
Salade d’hiver au chèvre chaud gratiné, miel, noix, baies et fines tranches de pommes *	19
Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Baumnüssen, Beeren und Apfelscheibe *	



Vinaigrettes – Salatsaucen

Italienne, française, miel-gingembre ou Vinaigrette aux coings

Italienisch, französisch, Honig-Ingwer oder Quittendressing

* végétarien – vegetarisch

ENTRÉES – VORSPEISEN

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	
Foie de veau sur salade de mâche aux vieux vinaigre balsamique et copeaux de parmesan	24
Kalbsleberli auf Nüsslisalat mit altem Balsamico und gehobeltem Parmesan	
Terrine de canard d'oie, chutney de figues, toast et beurre	24
Entenleberterrinen mit Feigenchutney, Toast 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)	22
Falsche Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert (Rindsfiletwürfel)	

SOUPES – SUPPEN

Soupe à l'oignon à la française gratinée au Gruyères	14
Französische Zwiebelsuppe mit Greyerzer überbacken	
Soupe de potiron avec tranches de bacon grillées	13
Kürbissuppe mit grillierten Specktranchen	
Velouté de morilles *	15
Mochelcremesuppe *	
Médallions de homard en bisque	19
Hummer-Bisque mit Medaillons	

PÂTES – PASTA

Tagliatelles avec émincé de cerf et sauce au chocolat Tagliatelle mit Hirschgeschnetzelttem an Schokoladensauce	36
Tagliatelle avec foie de veau, Cima di rapa et crème Tagliatelle mit Kalbsleberli, Cima di rapa und Rahm	35
Gnocchis de patate douce avec hokaido, pommes grenades, marrons et feuilles d'épinard * Süsskartoffelgnocchi mit Hokaido, Garantäpfeln, Marronen und Blattspinat *	29
Gnocchis frais et Gorgonzola et et feuilles d'épinard * Frische Gnocchi mit Gorgonzola und Blattspinat *	29



* végétarien – vegetarisch

GRIL – GRILL

Châteaubriand (à partir de 2 personnes) sauce café de Paris, poivre et béarnaise, deux garnitures aux choix et bouquet de légumes Châteaubriand (ab 2 Personen) mit Béarnaise, Sans Souci Steaksauce und Pfeffersauce, serviert mit zwei Beilagen nach Wahl und einer grossen Gemüseauswahl	p.P. 65
Entrecôte de boeuf 250g Entrecôte vom Rind	39
Filet mignon de boeuf Lady's Cut 160g	35
Filet mignon de boeuf Gentleman's Cut 220g	45
Filet mignon de boeuf et queue de homard «Surf & Turf» Filet mignon und ein Hummerschwanz «Surf & Turf»	57
Filet de cerf aux figues, sauce chocolat-vin rouge Hirschfilet mit Feigen an Schokoladen-Rotweinsauce	29
Queue de homard du Canada Kanadische Hummerschwänze	53

GARNITURES – BEILAGEN

Pommes allumettes – Zündholzkartoffeln	6
Gnocchis frais – Frische Gnocchi	6
Gratin dauphinois – Kartoffelgratin	6
Nouilles au beurre – Butternudeln	6
Bouquet de légumes – Gemüse garnitur	6
Feuilles d'épinards – Blattspinat	6

Sauces – Saucen

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

PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

- Filet de cabillaud avec scampis, olives et tomates cerises** 45
servi avec des gnocchis et des feuilles d'épinards
Kabeljaufilets mit Scampi, Oliven und Cherrytomaten
serviert mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat
- Duo de filet (à partir de deux personnes)** p.P. 47
Filets de cerf et de boeuf sauces chocolat-vin rouge et Béarnaise
crémeuse pommes-calvados, nouilles et garniture de légumes
Zweierlei vom Filet (ab 2 Personen)
Hirsch- und Rindsfilet mit Schokoladen-Rotweinsauce und Béarnaise,
Zündholzkartoffeln, Butternudeln und Gemüsebouquet
- Steak Tartare préparé à 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
- Emincé de filet de boeuf, sauce crémeuse au whisky,** 47
Nouilles au beurre et bouquet de légumes
Rindsfiletwürfel an Whiskyrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse
- Carré d'agneau, sauce carotte-gingembre** 48
salade de lentilles chaude et haricots aux lardons
Lammrack an Karotten-Ingwersauce
mit warmem Linsensalat und Speckbohnen
- Foie de veau avec sauce Madère** 44
au vinaigre balsamique, rösti et légumes
Kalbsleberli an einem Balsamico-Madeira Jus
mit Rösti und Gemüse
- Pommes de terre au four avec brocolis,** 35
épinards et poireaux gratinées au Mutschli de Bâle,
servies avec une salade de lentilles *
Ofenkartoffeln gefüllt mit Broccoli, Spinat und Lauch
gratiniert mit Baselbietermutschli, serviert mit einem Linsensalat *

* végétarien – vegetarisch

Déclaration de viande

Viande de bœuf: Suisse «Gourmet Beef» et Australie, Viande de porc: Suisse
Veau: Swiss Farmer, Chevreuil/Civet: Suisse et EU
Canard/Poulet: Suisse, Terrine de foie gras: France

Fleischdeklaration

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

DESSERTS – NACHSPEISEN

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

VARIATION DE SORBETS – AUSWAHL VON SORBETS

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

GLACE MÖVENPICK – MÖVENPICK-GLACE

Vanilla Dream, Caramelita, Espresso Croquant,	boule	4.8
Strawberry, Swiss Chocolate, Coconut, Yoghurt	Kugel	4.8

