



MENU – SPEISEKARTE

MENU D'HIVER – WINTERMENU

Salade de mâche mimosa*

Nüsslisalat mit Ei*

Soupe de potiron avec tranches de bacon grillées

Kürbissuppe mit grillierten Specktranchen

Emincé de filet de boeuf, sauce crémeuse au whisky,

Nouilles au beurre et bouquet de légumes

Rindsfiletwürfel an Whiskyrahmsauce

serviert mit Butternudeln und Gemüse

Fromage du chariot

Käse vom Wagen

ou/oder

Sorbet Colonel

Zitronensorbert mit Wodka

75



SALADES – SALATE

Salade de mâche, figues et noix

Nüsslisalat mit Feigen und Baumnüssen

16

Salade de mâche mimosa*

Nüsslisalat mit Ei*

14

Salade verte*

Bunter Blattsalat*

11

Salade mêlée de saison*

Gemischter Salat der Saison*

13

**Salade hivernale, fromage de chèvre pané,
miel et poires grillées, vinaigrettes aux coings**

Wintersalat mit paniertem Ziegenkäse, Honig,

und grillierten Birnen an einem Quittendressing

19

Vinaigrettes – Salatsaucen

Italienne, française, Vinaigrette aux coings

Italienisch, französisch, Quittendressing

* végétarien – vegetarisch

ENTRÉES – VORSPEISEN

Cocktail de crevettes, filets d'orange sanguine, toast et beurre	19
Crevettencocktail mit Blutorangenfilets, Toast und Butter	
Girolles, roquette et râble de lapin sur salade verte Vinaigrette au coing	24
Eierschwämmli, Ruccola und Kaninchenrückenfilets auf einem Blattsalat mit Quittendressing	
Terrine de canard d'oie, chutney de figues, toast et beurre	24
Entenleberterrine mit Feigenchutney, Toast und Butter	
Escargots de Bourgogne avec beurre aux fines herbes gratinés	18
Weinbergschnecken 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	
Médallions de homard en bisque	19
Hummer-Bisque mit Medallions	



GRIL – GRILL

Châteaubriand (à partir de 2 personnes) sauce Café de Paris, poivre et béarnaise, deux garnitures aux choix et bouquet de légumes	p.P. 65
Châteaubriand (ab 2 Personen) mit Béarnaise, Kräuterbutter und Pfeffersauce, serviert mit zwei Beilagen nach Wahl und einer grossen Gemüseauswahl	
Entrecôte de boeuf 250g	39
Entrecôte vom Rind	
Filet mignon de boeuf Lady's Cut 160g	35
Filet mignon de boeuf Gentleman's Cut 220g	45
Swiss Farmer Kalbsteak	39
Magret de canard au jus de cerises	32
Entenbrust an einem Kirschenjus	

GARNITURES – BEILAGEN

Pommes allumettes – Zündholzkartoffeln	6
Riz pilaf – Trockenreis	6
Gratin dauphinois – Kartoffelgratin	6
Nouilles au beurre – Butternudeln	6
Bouquet de légumes – Gemüsegarnitur	6
Feuilles d'épinards – Blattspinat	6

Sauces – Saucen

Kräuterbutter, Sauce au poivre, Béarnaise
Café de Paris, Pfeffersauce, Béarnaise

PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

Filets de sole farcis aux épinards, sauce au Riesling, riz et légumes	45
Seezungenfilets gefüllt mit Spinat an einer Rieslingsauce, Trockenreis und Gemüse	
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, Nouilles au beurre et bouquet de légumes	47
Rindsfiletwürfel an Whiskyrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse	
Cordon bleu roulé de veau au jambon et fromage de Munster, pommes allumettes et légumes	45
Cordon Bleu-Roulade vom Swiss Farmer Kalb mit Münsterkäse und Schinken, serviert mit Zündholzkartoffeln und Gemüse	
Tagliatelles aux légumes, girolles et sauce crémeuse au gorgonzola*	35
Gemüse-Tagliatelle mit Eierschwämmli an Grogonzolarahmsauce*	

* 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, Entenleberterriner: 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
Panna cotta bicolore aux cerises		13
Zweifarbige Kirschen-Panna Cotta		
Crème brûlée maison		12
Hausgemachte Crème Brulée		
Café gourmand		12
Fondant au chocolat et glace à la vanille		15
Schokoladenfondant mit Vanilleglacé		
Mousse au chocolat blanc et noisettes		14
Weisses Schokoladenmousse mit Haselnüssen		
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	boule	4.8
Zitrone, Zwetschge, Apfel, Mango-Passion	Kugel	4.8

DREAM OF ICE

Vanille, Fraise, Espresso, Caramel, Chocolat	boule	4.8
Vanille, Erdbeer, Espresso, Karamell, Schokolade	Kugel	4.8



