



MENU – SPEISEKARTE

MENU SANS SOUCI

Salade de mâche mimosa*

Nüsslisalat mit Ei*

Potage de potiron avec une praline de crème fraîche aigre*

Kürbissuppe mit Sauerrahmpraline*

**Médailles de selle de chevreuil, sauce grand veneur
spätzle, chou de Bruxelles, chou rouge et marrons glacés**

Rehrückenmedaillons an einer Wildrahmsauce, Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

Fromage du chariot

Käse vom Wagen

ou/oder

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

4-Gang Menu 85

3-Gang Menu 73



SALADES – SALATE

Salade de mâche mimosa* Nüsslisalat mit Ei *	16
Salade verte* Bunter Blattsalat*	14
Salade mêlée de saison* Gemischter Salat der Saison*	15
Salade verte au fromage de chèvre français, miel et aux noix vec vinaigrette aux frambois Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse, Honig und Baumnüssen an einem Himbeerdressing	19
Salade tomates-burrata, basilic frais et pignons de pin grillés, vinaigrette balsamique Tomatensalat mit Burrata, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen an einem Balsamicodressing	19

Vinaigrettes – Salatsaucen **Italienne, française, Vinaigrette aux frambois** Italienisch, französisch, Himbeerdressing

SOUPES – SUPPEN

Potage de potiron avec une praline de crème fraîche aigre* Kürbissuppe mit Sauerrahmpraline*	15
Soupe à l'oignon à la française gratinée au Gruyères Französische Zwiebelsuppe mit Greyerzer überbacken	15
Soupe de tomates avec gin au basilic* Tomatensuppe mit Basilisk-Gin*	15

* végétarien – vegetarisch

ENTRÉES – VORSPEISEN

Steak Tartare avec Cognac, Whisky ou Calvados, servi avec toast et beurre	25
Rindstatar mit Cocrnac, Whiskey oder Calvados, serviert mit Toast und Butter	
Raviolis à la truffe avec mousse de truffes*	Vorspeise 19
Trüffelravioli mit Trüffelschaum*	Hauptgang 38
Cocktail de crevettes à l'avocat, toast et beurre	19
Crevettencocktail mit Avocado, Toast und Butter	
Escargots de Bourgogne avec beurre aux fines herbes gratinés	18
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert	
Plateau des Grisons avec vinade des Grisons et jambon crun	Vorspeise 24
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken	Hauptgang 38

FONDUES

Fondue classique*	p.P. 34
Käsefondue klassisch*	
Fondue au champagne*	p.P. 39
Käsefondue mit Champagner*	
Fondue Chinoise – Poulet, bœuf, veau et porc en tranches, Riz, pommes allumettes, baguette à l'ail, Fruits, sauce à l'ail, sauce au curry, sauce tartare, sauce mangue-avocat, sauce cocktail, Café de Paris, sauce béarnaise, sauce au poivre	p.P. 59
Fondue Chinoise – Hangeschnittenenes Poulet-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Trockenreis, Zündholzkartoffeln, Knoblauch- baguette, Früchte, Knoblauch-, Curry-, Tartare-, Mango-Avocado- und Cocktailsauce, Café de Paris, Béarnaise, Pfeffersauce	

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 250 g	39
Entrecôte vom Rind	
Filet mignon de boeuf Lady's Cut 160 g	35
Filet mignon de boeuf Gentleman's Cut 220 g	45
200 g Steak de porc Swiss Farmer	26
200 g Swiss Farmer Schweinssteak	
Suprême de poularde du canton de Bâle-Campagne	29
Maispouardenbrust aus dem Baselbiet	

GARNITURES – BEILAGEN

Pommes frites – Pommes Frites	6
Risotto au safran – Safranrisotto	9
Spätzle – Spätzli	7
Gratin dauphinoise – Kartoffelgratin	8
Nouilles au beurre – Butternudeln	6
Bouquet de légumes – Gemüsegarnitur	6

Sauces – Saucen

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



PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

Darne de saumon, sauce au champagne, risotto au safran et feuilles d'épinards	48
Lachssteak mit Champagnersauce, Safranrisotto und Blattspinat	
Médailles de selle de chevreuil, sauce grand veneur, spätzle, chou de Bruxelles, chou rouge et marrons glacé	58
Rehrückenmedaillons an einer Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni	
Escalope de veau, sauce aux champignons à la crème, nouilles et légumes	45
Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln und Gemüse	
Cordon bleu de veau au jambon et fromage de Gruyère, pommes frites et légumes	47
Cordon Bleu vom Swiss Farmer Kalb mit Greyerzer und Schinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	
Steak Tartare préparé à table avec Cognac, Whisky ou Calvados, servi avec toast, beurre et pommes frites	47
Rindstatar am Tisch zubereitet mit Cognac, Whisky oder Calvados, serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites	
Burger Sans Souci végétarien, Chili-Maïs-Bun, courgettes, poivrons grillés et coleslaw, servi avec pommes allumettes et une salade mêlée estivale*	34
Vegetarischer Sans Souci-Burger im Chili-Mais-Bun, mit grillierten Zucchini, Peperoni und Coleslaw Zündholzkartoffeln und gemischtem Salat*	
Gnocchi avec mozzarella de bufflonne et copeaux de parmesan au Sugo aux tomates*	34
Gnocchi mit Büffelmorzzarella und Parmesanspähnen an Tomatensugo*	

* 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, Poisson: Norvège

Fleischdeklaration

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

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 au yaourt et fruit de la passion		14
Joghurt-Panna-Cotta mit Passionsfrucht		
Crème brûlée maison		14
Hausgemachte Crème Brûlée		
Café gourmand		16
Mousse au chocolat blanc, framboises et Oreo		16
Weisses Schokoladenmousse mit Himbeeren und Oreo		
Fondant au chocolat et glace à la vanille		16
Schokoladenfondant mit Vanilleglacé		
Sorbet Colonel		14
Zitronensorbet mit Wodka		
Sorbet de quetsche, Vieille Prune		14
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		
Coupe Danemark		14
Coupe Dänemark		
Irish Coffee		16
3 cl Connemara, doppelter Espresso, Zucker, Rahm		

VARIATION DE SORBETS – AUSWAHL VON SORBETS

Citron, prune, pomme, mangue-passion	boule	5
Zitrone, Zwetschge, Apfel, Mango-Passion	Kugel	5

DREAM OF ICE

Vanille, Fraise, Espresso, Caramel, Chocolat	boule	5
Vanille, Erdbeer, Espresso, Karamell, Schokolade	Kugel	5



