



---

**MENU – SPEISEKARTE**

---

---

## MENU SANS SOUCI

---

**Salade romaine avec vinaigrette aux pommes et chou rouge \*\***  
Römersalat mit Apfelvinaigrette und Rotem Kabis \*\*

\*\*\*

**Oeuf bio Onsen sur épinards en branches avec  
espuma de pommes de terre \***  
Bio-Onsen-Ei auf Blattspinat mit Kartoffelespuma \*

\*\*\*

**Short ribs de boeuf cuit sous vide 72 heures  
avec truffes et purée de patates douces**  
72 Stunden gegarte Rind-Shortrib mit Trüffel  
und Süsskartoffelpüree

\*\*\*

**Fromage du chariot**

Käse vom Wagen

**ou/oder**

**Café gourmand**

4-Gang Menu 90

3-Gang Menu 79



---

## SALADES – SALATE

---

<b>Salade romaine avec vinaigrette aux pommes et chou rouge **</b>	15
Römersalat mit Apfelvinaigrette und Rotem Kabis **	
<b>Salade verte *</b>	15
Bunter Blattsalat *	
<b>Brick au fromage de chèvre au four sur salade de carottes aux fruits de la passion et curry violet *</b>	19
Ziegenkäse im Brickteig auf Karottensalat mit Passionsfrucht und Purple Curry*	
<b>Salade de tomates et de pain avec burrata à la truffe, basilic frais et pignons de pin grillés avec une vinaigrette balsamique *</b>	22
Tomaten-Brotsalat mit Trüffel-Burrata und frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen an Balsamicodressing *	

---

### Vinaigrettes – Salatsaucen

**Italienne, française, Vinaigrette aux pommes**  
Italienisch, französisch, Apfelvinaigrette

---

---

## SOUPES – SUPPEN

---

<b>Velouté d’asperges à l’huile d’ail des ours *</b>	15
Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl *	
<b>Soupe française à l’oignon avec Gruyère et jaune d’œuf au four *</b>	16
Französische Zwiebelsuppe mit Greyerzer und gebackenem Eigelb *	
<b>Soupe froide de melon Cavallion à la noix de coco **</b>	15
Kalte Cavallion-Melonensuppe mit Kokos **	

\* végétarien – vegetarisch

\*\* vegan – vegan

---

## ENTRÉES – VORSPEISEN

---

<b>Steak Tartare avec Cognac, Whisky ou Calvados, servi avec toast et beurre</b>	25
Rindstatar mit Cocrnac, Whiskey oder Calvados, serviert mit Toast und Butter	
<b>Agnolotti à la fondue Tartufata et une mousse aux truffes *</b>	Vorspeise 24 Hauptgang 42
Agnolotti alla fonduta Tartufata mit Trüffelschaum *	
<b>Cocktail de crevettes à l'avocat, toast et beurre</b>	23
Crevettencocktail mit Avocado, Toast und Butter	
<b>Escargots de Bourgogne avec beurre aux fines herbes gratinés</b>	20
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert	
<b>Os à moelle de boeuf de pâturage avec croûte d'herbes, chutney d'oignons et pain grillé</b>	20
Markbein vom Freilandrind mit Kräuterkruste, Zwiebelchutney und geröstetem Brot	

---

## SAISON

---

<b>Asperges vertes avec Oeuf bio haché, radis et sauce aux herbes *</b>	21
Grüner Spargel mit gehacktem Bio-Ei, Radieschen und Kräutersauce *	
<b>Asperges blanches grillées au chèvre à la figue vinaigrette aux agrumes *</b>	23
Gegrillter weisser Spargel mit Ziegenkäse, Feige und Mandel an Zitrusvinaigrette *	
<b>Asperges blanches avec jambon au lait, sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles</b>	Vorspeise 26 Hauptgang 45
Weisser Spargel mit Milchschenken, Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln	
<b>Filet de boeuf avec os à moelle grillé sur asperges variées et ragoût de morilles</b>	54
Rindsfilet mit Markbeinkruste auf buntem Spargel und Morchelragout	

---

## GRIL – GRILL

---

<b>Châteaubriand (à partir de 2 personnes)</b> <b>sauce Café de Paris, chimichurry et béarnaise,</b> <b>deux garnitures aux choix et bouquet de légumes</b> Châteaubriand (ab 2 Personen) mit Béarnaise, Kräuterbutter und Chimichurry, serviert mit zwei Beilagen nach Wahl und einer grossen Gemüseauswahl	p.P. 65
<b>Entrecôte de boeuf 220 g</b> Entrecôte vom Rind	39
<b>Filet mignon de boeuf Lady's Cut 160 g</b>	36
<b>Filet mignon de boeuf Gentleman's Cut 220 g</b>	48
<b>Carré de porc laineux suisse</b> Carre vom Schweizer Wollschwein	32
<b>Suprême de poularde du canton de Bâle-Campagne</b> Maispouardenbrust aus dem Baselbiet	29

### GARNITURES – BEILAGEN

<b>Pommes frites</b> – Pommes Frites	7
<b>Ragoût d'asperges</b> – Spargel-Ragout	8
<b>Purée de pommes de terre</b> – Kartoffelpüree	6
<b>Nouilles au beurre</b> – Butternudeln	6
<b>Bouquet de légumes</b> – Gemüse garnitur	7

---

### Sauces – Saucen

**Café de Paris, Sauce au poivre, Béarnaise**  
Kräuterbutter, Chimichurry, Béarnaise

---

\* végétarien – vegetarisch

\*\* vegan – vegan

---

## PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

---

<b>Cabillaud mariné au miso sur Kim Chi et mayonnaise au citron vert</b>	48
Kabeljau in Miso mariniert auf Kim Chi und Limettenmayonaise	
<b>Escalope viennoise avec salade de pommes de terre et salade de concombres</b>	49
Wiener Schnitzel mit Kartoffel- und Gurkensalat	
<b>Steak Tartare préparé à table avec Cognac, Whisky ou Calvados, servi avec toast, beurre et pommes frites</b>	47
Rindstatar am Tisch zubereitet mit Cognac, Whisky oder Calvados, serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites	
<b>Rôti de veau haché avec purée de pommes de terre, champignons et sauce à la crème</b>	42
Kalbshackbraten mit Kartoffelpüree, Pilzen und Rahmsauce	
<b>Bettraves en croûte de sel avec ragoût de morilles **</b>	33
Gebackene Rande im Salzmantel mit Morchelragout **	

\* végétarien – vegetarisch

\*\* vegan – vegan

### 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

---

<b>Sauternes Réserve AOC</b>	verre – Glas	12
<b>Fromages frais et affinés</b>	petite assiette – kleiner Teller	13
Frischer und gereifter Käse	grande assiette – grosser Teller	19
<b>Tarte au Citron Sans Souci</b>		16
Zitronenkuchen Sans Souci		
<b>Crème brûlée maison à la fève de tonka</b>		16
Hausgemachte Tonkabohnen-Crème Brûlée		
<b>Café gourmand</b>		16
<b>Fondant au chocolat avec yaourt glacé au citron vert</b>		16
Schokoladenfondant mit Joghurt-Limetten-Glacé		
<b>Sorbet Colonel</b>		14
Zitronensorbet mit Wodka		
<b>Sorbet de quetsche, Vieille Prune</b>		14
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		
<b>Coupe Danemark</b>		14
Coupe Dänemark		
<b>Irish Coffee</b>		16
3 cl Connemara, doppelter Espresso, Zucker, Rahm		

### VARIATION DE SORBETS – AUSWAHL VON SORBETS

<b>Citron, prune, pomme, mangue-passion</b>	boule	5
Zitrone, Zwetschge, Apfel, Mango-Passion	Kugel	5

### DREAM OF ICE

<b>Vanille, Fraise, Espresso, Caramel, Chocolat</b>	boule	5
Vanille, Erdbeer, Espresso, Karamell, Schokolade	Kugel	5



