



---

## MENU – SPEISEKARTE

---

---

## ENTRÉES – VORSPEISEN

---

<b>Laitue aux oeufs, croûtons et lard</b> Kopfsalat mit Ei, Crouton und Speck	15
<b>Salade de pastèque à la feta et aux graines de courge *</b> Wassermelonensalat mit Feta und Kürbiskernen *	21
<b>Tartare de bœuf coupé à la main avec crème au jaune d'œuf, toast et beurre</b> Handgeschnittenes Rindstatar mit Eigelbcreme, Toast und Butter	24
<b>Carpaccio de saumon à l'avocat et au miso</b> Lachs-Carpaccio mit Avocado und Miso	22
<b>Tagliatelle aux girolles dans une sauce tomate blanche*</b> Tagliatelle mit Pfifferlingen in weisser Tomatensauce *	25
<b>Os à moelle de bœuf fermier en croûte d'herbes, chutney d'oignons et pain grillé</b> Markbein vom Freilandrind mit Kräuterkruste, Zwiebelchutney und geröstetem Brot	20

---

## SOUPES – SUPPEN

---

<b>Bouillabaisse avec baguette croustillante et rouille</b> Bouillabaisse mit knusprigem Baguette und Sauce Rouille	18
<b>à partir de 2 personnes</b> für zwei	34
<b>Velouté de courge au lait de coco **</b> Kürbis-Kokos-Süppchen **	15



\* végétarien – vegetarisch

\*\* vegan – vegan

---

## PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

---

<b>Filet de bar sur fenouil braisé – tomates légumes, beurre blanc et pommes de terres au beurre noisette</b>	47
Filet vom Wolfsbarsch auf geschmortem Fenchel – Tomatengemüse, Beurre blanc und Kartoffeln in Nussbutter	
<b>Moules à la crème et au vin blanc avec pommes allumettes</b>	37
Moules Frites in Weisswein-Rahmsauce mit Pommes Alumettes	
<b>Joues de porc avec légumes braisés et purée de pommes de terre</b>	44
Schweinskopfbäckchen mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree	
<b>Filet de boeuf Rossini – glace au foie gras, jus à la truffe, tagliolini et brocolis sauvages</b>	55
Rindsfilet Rossini – Foie Gras-Eis, Trüffeljus, Tagliolini und wilder Brokkoli	
<b>Tartare de bœuf coupé à la main, préparé à table avec crème au jaune d’œuf, toast et frites allumettes</b>	47
Handgeschnittenes Rindstatar, am Tisch zubereitet, mit Eigelbcreme, Toast und Pommes Alumette	
<b>Entrecôte de cerf sur lit de chou frisé à la crème, spätzle au fromage blanc, poire et airelles rouges</b>	48
Hirsch-Entrecôte auf Wirsing a la Creme, Quarkspätzle, Birne und Preiselbeeren	
<b>Tagliatelle aux girolles dans une sauce tomate blanche *</b>	35
Tagliatelle mit Pfifferlingen in weisser Tomatensauce *	
<b>Ragoût de champignons avec quenelles en serviette *</b>	31
Pilzragout mit Serviettenknödel *	
<b>Légumes au four avec houmous et huile aux herbes **</b>	34
Ofengemüse auf Hummus und Kräuteröl**	
<b>Châteaubriand (à partir de 2 personnes) aux légumes, tagliatelles, pommes allumettes, jus au porto et sauce béarnaise</b>	p.P. 65
Châteaubriand (ab 2 Personen) mit buntem Gemüse, Tagliatelle, Pommes Alumette, Portweinjus und Sauce Bearnaise	
<b>Coq au vin (2 personnes) avec pommes de terres nouvelles, lardons et légumes braisés</b>	2 p. 84
Coq au Vin (2 Personen) mit neuen Kartoffeln, Speckwürfeln und Schmorgemüse	

### 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, Fruits de mer: Pays-Bas, Poisson: Grèce

### Fleischdeklaration

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

---

## DESSERTS – NACHSPEISEN

---

<b>Sauternes Réserve AOC</b>	verre – Glas 12
<b>Plateau de fromages de la fromagerie Jumi avec pain aux fruits, miel et chutney</b>	20
Käsevariation von der Käserei Jumi mit Früchtebrot Honig und Chutney	
<b>Tarte au Citron Sans Souci</b>	16
Zitronenkuchen Sans Souci	
<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	
 <b>Variations de Sorbets et Glace – Auswahl von Sorbets und Glace</b>	
<b>Citron, prune, pomme, mangue-passion</b>	boule 5
Zitrone, Zwetschge, Apfel, Mango-Passion	
	Kugel 5
<b>Vanille, Fraise, Espresso, Caramel, Chocolat</b>	boule 5
Vanille, Erdbeer, Espresso, Karamell, Schokolade	
	Kugel 5

