

MENU – SPEISEKARTE

ENTRÉES – VORSPEISEN

Laitue avec vinaigrette à l'orange et au gingembre, accompagnée de chips de pain * *	15
Lattich mit Orangen-Ingwer-Vinaigrette mit Brotchips **	
Burrata avec miel aux truffes sur une salade de roquette avec des framboises, de la grenade et des pistaches *	23
Burrata mit Trüffelhonig auf Rucola Salat mit Himbeeren, Granatapfel und Pistazien*	
Tartare de bœuf coupé à la main avec crème de jaune d'œuf, toast et et beurre	24
Handgeschnittenes Rindstatar mit Eigelbereme, Toast und Butter	
Tataki de thon avec concombre asiatique et mangue	22
Thunfisch Tataki mit asiatischer Gurke und Mango	
Brocoli sauvage avec œuf Onsen et espuma de pomme de terre * Wilder Broccoli mit Onsen-Ei und Kartoffel-Espuma *	21
Carpaccio de crevettes rouges avec dashi au fenouil, rhubarbe marinée et capucines	26
Gambero Rosso Carpaccio mit Fenchel-Dashi, eingelegtem Rhabarber und Kapuzinerkresse	
Garganelli dans un bouillon de citron et de vin blanc avec courgettes, tomates séchées et noix *	24
Garganelli in Zitronen-Weissweinsud mit Zucchini, getrockneter Tomate und Baumnuss *	
comme plat principal – als Hauptspeise	36

SOUPES - SUPPEN

Soupe du jour Tagessuppe	15
Soupe froide de concombre à l'aneth avec jambon de Parme* Kaltes Gurken-Dillsüppchen mit Parmaschinken*	16



* végétarien – vegetarisch ** vegan – vegan

PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

Filet de sandre avec des tomates cerises rôties et salade de fenouil	47
Zanderfilet mit geschmolzenen Cherrytomaten und Fenchelsalat	
Poulet Alpstein dans un jus d'orange au romarin avec pommes de terre, olives et légumes grillés	44
Alpstein-Poulet in Orangen-Rosmarinjus mit Kartoffeln, Oliven und Röstgemüse	
Steak frites au Café de Paris	48
Steak Frites mit Café de Paris	
Escalope viennoise Wiener Schnitzel	44
avec - mit	
Bouquet de salade – Bunter Blattsalat	7
Salade de pommes de terre – Kartoffelsalat	7
Salade de concombre – Gurkensalat	7
Pommes Frites – Pommes Frites	7
Frites de patate douce - Sweet Potatoe Fries	7
Filet de bœuf avec poireaux, morilles et espuma de pomme de terre Rindsfilet mit Lauch, Morcheln und Kartoffel-Espuma	54
Tartare de bœuf coupé à la main avec crème de jaune d'œuf, toast et pommes allumettes Handgeschnittenes Rindstatar mit Eigelbereme, Toast und Pommes Allumette	47
Ab 2 Personen Châteaubriand avec légumes, tagliatelles, pommes allumettes, jus de porto et sauce béarnaise Chateaubriand mit buntem Gemüse, Tagliatelle, Pommes Alumette, Portweinjus und Sauce Bearnaise	p. P. 65
Duo de porc laineux sur un mélange d'haricots avec gratin de pommes de terre et tomates Zweierlei vom Wollschwein auf Bohnengemüse mit Kartoffel-Tomatengratin	49
Patate douce rôtie avec crème de miso, coriandre et cacahuètes sur des champignons marinés * * Gebackene Süsskartoffel mit Misocreme, Koriander und Erdnuss auf marinierten Pilzen * *	39

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: Pologne

Fleischdeklaration

DESSERTS - NACHSPEISEN

Sauternes Réserve AOC	verre – Glas	12
Plateau de fromages de la fromagerie Jumi avec pain aux fruits, miel et chutney		20
Käsevariation von der Käserei Jumi		
mit Früchtebrot Honig und Chutney		
Crème brûlée mousseuse à la citronnelle		16
Geschäumte Zitronengras Crème Brûlée		
Café gourmand		16
Fondant au chocolat avec yaourt glacé au citron vert Schokoladenfondant mit Joghurt-Limetten-Glacé		16
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		
Variations de Sorbets et Glace - Auswahl von Sorbets	und Glace	
Citron, prune, pomme, mangue-passion	boule	e 5
Zitrone, Zwetschge, Apfel, Mango-Passion	Kuge	1 5
Vanille, Fraise, Espresso, Caramel, Chocolat	boule	e 5
Vanille, Erdbeer, Espresso, Karamell, Schokolade	Kuge	1 5

