

VORSPEISEN ENTRÉES

Marennens Fines de Claire Austern Huître Marennens Fines de Claire	Stück la pièce	4.50
Gillardeau Austern Huître Gillardeau	Stück la pièce	5.50
Nüssler Salat, pochiertes Bio Ei, Speck, Croûtons Salade de doucette, œuf poché bio, lardons, croûtons		16
Warmer Ziegenkäse, caramelisierte Äpfel, Mesclun Salat, Baumnüsse Fromage de chèvre chaud, pommes caramélisées, salade mesclun, noix		20
Wolfsbarsch-Tatar, kaltgepresstes Olivenöl, Limettenzeste, rosa Pfeffer Tatare de loup de mer, huile d'olive vierge, zeste de citron vert, poivre rose		28
Entenleber Terrine, Feigen-Ingwer Chutney, hausgemachtes Brioche Terrine de foie gras de canard, chutney de figues au gingembre, brioche maison		28

SUPPEN POTAGES

Süsskartoffel-Kokos-Suppe, Galanga, Koriander Potage de patate douce, galanga, coriandre		14
Rinds-Kraftbrühe, Baggli-Mangold Ravioli Consommé de bœuf, ravioli farci de joue et côtes de bettes		18
Schernelzer Weisswein-Suppe Potage au vin blanc de Cernieux		14
Hummerschaum-Suppe, Hummerragout, Cognac Bisque de homard, ragoût de homard, Cognac		18

VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

Tjarin Nudeln, weisser Trüffel, Parmesan	42
Nouilles tjarin, truffe blanche, parmesan	
	Gramm 10
Rotwein-Risotto, Baby Spinat, Kräuterseitlinge, Mascarpone	32
Risotto au vin rouge, pousses d'épinards, pleurote panicaud, Mascarpone	

FISCH POISSONS

Miesmuscheln Seemannsart, Pommes frites	32
Moules marinières, pommes frites	
Jakobsmuscheln, Pak-Choi, Champagnerschaum OONA Kaviar	50
Noix de Saint-Jacques, pak choi, émulsion au champagne, caviar OONA	
	ohne Kaviar / sans caviar 40
Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln, Saisongemüse	48
Filets de perche Suisse poêlés, pommes nature du Seeland, légumes de saison	

FLEISCH VIANDES

- Perlhuhn Brust, Steinpilze, Thymianjus,
Wintergemüse, Rotwein Risotto** 42
Suprême de pintade, bolets, jus au thym,
légumes d'hivers, risotto au vin rouge
- Geschmorte Kalbshaxe Cremolata, Tessiner Polenta,
Wintergemüse** 40
Jarret de veau braisé crémolata, polenta tessinoise,
légumes d'hiver
- Entrecôte vom Hirsch, Blaubeeren-Sauce,
Quarkspätzli, Wurzelgemüse** 48
Entrecôte de cerf, sauce aux myrtilles, spätzlis au séré,
légumes racines

AB 2 PERSONEN DÈS 2 PERSONNES

- Dry Aged Côte de bœuf, rauchiges Salz, Trüffel-Butter,
Pommes allumettes, Saisongemüse** 54
Côte de bœuf « dry aged », sel fumé, beurre à la truffe,
pommes allumettes, légumes de saison
- Chateaubriand, Bearnaise-Sauce,
Pommes allumettes, Saisongemüse** 55
Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes allumettes,
légumes de saison