

VORSPEISEN ENTRÉES

Marennes Fines de Claire Austern Huître Marennes 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
Randen Carpaccio, Haselnuss Vinaigrette, Gorgonzola Carpaccio de betterave rouge, vinaigrette aux noisettes, Gorgonzola		23
Gröstel vom Pulpo, Mediterrane Art Poulpe grillé à la méditerranéenne		22
Entenleber Terrine, Feigen-Ingwer Chutney, hausgemachtes Brioche Terrine de foie gras de canard, chutney de figues au gingembre, brioche maison		28

SUPPEN POTAGES

Karotten-Orangen-Ingwersuppe Potage de carottes, gingembre et orange		14
Rinds-Kraftbrühe, Bäggli-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

Süßkartoffeln, Burrata, Nüsse, Kräuteröl 29
Patate douce, burrata, noix, huiles aux herbes

Rotwein-Risotto, Baby Spinat, Kräuterseitlinge, Mascarpone 32
Risotto au vin rouge, pousses d'épinards, pleurote panicaud, Mascarpone

FISCH POISSONS

Felchenfilet, Kräuterrahmsauce, Gemüse, Salzkartoffeln 39
Filet de féra, sauce à la crème aux herbes, légumes, pommes nature

Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln, Saisongemüse 48
Filets de perche Suisse poêlés, pommes nature du Seeland, légumes de saison

Jakobsmuscheln, Pak-Choi, Champagnerschaum OONA Kaviar 50
Noix de Saint-Jacques, pak choi, émulsion au champagne, caviar OONA

ohne Kaviar / sans caviar 40

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, Bramata-Polenta, Wintergemüse** 40
Jarret de veau braisé crémolata, polenta bramata, légumes d'hiver
- Lammfilet, Kräuterkruste, Malfatti, Saison Gemüse** 44
Filet d'agneau, croûte aux herbes, Malfatti, légumes de saison

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