

<b>Vorspeisen / les entrées</b>	CHF.
Black Angus Rindstartar mit Wasabi und pochiertem Bio Ei <i>Tartar de bœuf black angus avec wasabi et œuf poché</i>	25. —
Zweierlei vom Rocklobster mit Avocadocreme, Pomelo, Limetten und Koriander <i>Duo de rock lobster avec crème d'avocat, pomelo, limettes et coriandre</i>	28. —
Seezungenstreifen in Brösel gebraten auf Nüsslersalat mit kaltgepresstem Rapsöl und Balsamico <i>Goujons de sole enrobés de mie de pain sautés, sur salade de doucette avec huile de colza et balsamique</i>	19.50
Gebratene Entenleber mit Sellerie und roter Stachelbeersauce <i>Foie gras de canard grillé avec céleri et sauce de groseilles à maquereau rouge</i>	28. —

## **Suppen / Les potages**

Kürbiscrèmesuppe mit Orange und Crevetten im Kokos <i>Potage de potiron à l'orange avec crevettes enrobé de noix de coco</i>	17.00
Petersilienwurzelcrèmesuppe mit Périgord Trüffel <i>Crème de racine de persil avec truffe du Périgord</i>	11.00 22.00
Selleriecremesuppe mit Ingwer und Austern - Tempura <i>Crème de céleri aux gingembre et tempura aux huîtres</i>	18.00
Hummerschaumsuppe mit Cognac <i>Bisque de homard parfumée au Cognac</i>	16.00

## Hauptgänge / plats principaux

CHF.

Am Stück geschmorte Kalbshaxe mit Périgord Trüffel, Kartoffelstock und Gemüse	54. — 42. —
<i>Pièce de jarret de veau avec truffe du Périgord, Purée de pommes de terre et légumes</i>	
Stubenküken auf Bramata – Polenta, Röstzwiebeln und Wintergemüse	42. —
<i>Poussin sur polenta bramata, oignons grillés et légumes d'hiver</i>	
Rindsfilet mit Trüffelbutter, Serviettenknödel und Wintergemüse	54. —
<i>Filet de bœuf avec beurre à la truffe, boulettes en serviette et légumes d'hiver</i>	
Bisonfilet auf Safran – Carnarolisrisotto und Wintergemüse	59. —
<i>Filet de bison sur risotto carnaroli au safran et légumes d'hiver</i>	
Lammrücken im Fond mit Gerste und Wintergemüse	49. —
<i>Carré d'agneau dans son fond avec de l'orge et légumes d'hiver</i>	
Bielersee Felchenfilets auf Chasselassauce und Rotweinzwiebeln mit Kartoffelstock und Spinat	42. —
<i>Filets de féra du lac de Biemme, sauce au chasselas et oignons au vin rouge, purée de pommes de terre et épinards en branche</i>	
Seezungenfilet auf Sauerrübe, Lauch und Kartoffeln und Butterblätterteig	49. —
<i>Filet de sole, sur chou raves, poireaux pommes de terre et feuilleté</i>	