

UNSERE KLASSIKER | NOS CLASICS

VORSPEISEN | ENTRÉE

Frühlingsalat mit Spargeln, Ei, Frischkäse-Praline 16
Salade de printemps, asperges, œuf,
praliné de fromage frais

Entenleber-Terrine, konfierte Rhabarber, Spargeln, Brioche 24
Terrine de foie gras de canard, rhubarbe, brioche

SUPPEN | POTAGE

Erbsensuppe mit Minze und Kokosnuss 16
Potage aux herbes, coquille Saint-Jacques
en pâte croustillante

HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL

Schweizer Eglifilets gebraten, Salzkartoffeln, Saisongemüse 44
Filets de perche Suisse rôti,
pommes nature seelandaise, légumes de saison

Wienerschnitzel, Pommes allumettes, Gemüse 42
Escalope viennoise, pommes allumettes, légumes

Hausgemachte Spargel-Ravioli, Bärlauchschaum Parmesan 36
Ravioli maison aux asperges, espuma à l'ail des ours,
parmesan

MENU

Amuse – Bouche

Mosaik von Lachs und Kabeljau, Passionsfrucht-Tomaten-Vinaigrette, Mesclun

Mosaique de saumon et cabillaud, vinaigrette au fruit de la passion et tomate, mesclun

Spargel-Crèmesuppe, Bärlauchöl, Blätterteig-Parmesan-Stange

Crème d'asperges, huile à l'ail des ours, flûte au parmesan

Rindsfilet, Pfeffer-Sauce, Kartoffelrose, Frühlingsgemüse

Filet de bœuf, sauce au poivre, rose de pommes de terre, légumes de printemps

Erdbeer-Schokoladen-Entremet, Basilikum, Rhabarber-Sorbet

Entremet, fraises, chocolat, basilic, sorbet rhubarbe

Menu komplett / complet CHF 95

Menu ohne Suppe / sans potage CHF 80

Menu ohne Vorspeise / sans entrée CHF 75