

À LA CARTE

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Gemüse Julienne, Kerne und French Dressing	12
Rindstatar mit Eigelbcrème, Schnittlauch, Röstzwiebel und Brioche	28 / 42
Kingfish Sashimi mit Gurke, Daikon und Yuzu-Vinaigrette	24
Foie Gras Terrine mit grünem Apfel, Portwein und Brioche	26
Gebackener Ziegenkäse mit Cicorino Rosso, Kürbispickles und Feigenvinaigrette	18

Hauptgang

Rindsentrecôte Café de Paris (220g) mit buntem Gemüse	56
Cordon bleu vom Apfelschwein mit Appenzeller und buntem Gemüse	42
Boeuf Bourguignon mit Speck, Perlzwiebeln und Pilzen	45
Seezunge à la meunière (ca. 500g) mit jungem Spinat, Kapern und Schalotten	62
Moules marinières an Weisswein-Butter Sud und Petersilie	36
Käsespätzli mit Gruyère, Schwarzem Trüffel, Röstzwiebeln und Schnittlauch	42

Beilagen: Wählen Sie zwischen Kartoffelmousseline, Pommes Allumettes, Bratkartoffeln, Tagliolini und buntem Gemüse aus.

Dessert

Weisses Mousse au Chocolat mit Brombeere, Salzcaramel und Mandelstiften	16
Tarte au Citron mit Zitronenreduktion und Vanilleeis	16
Schokoladensorbet mit Mascarponeschaum, Zwetschgen und Marroni	16
Kugel Glacé oder Sorbet	5
Schokolade, Vanille und Salted Caramel / Erdbeer, Mango-Passionsfrucht und Zitrone	

Käse

Epoisses mit Panforte und verschiedenen Chutneys	22
---	-----------

Lebensmitteldeklaration:

Rind: Schweiz und Argentinien

Schwein: Schweiz

Seezunge und Miesmuscheln: Niederlande

Foie Gras: Frankreich