

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Tartare d'avocat et de saumon avec graines de sésame grillées
Rauchlachs mit Avocado-Tatar und gerösteten Sesamkörnern
22

«Foie gras» de canard maison, «chutney» de prunes, brioche tiède
Entenleber-Terrine (F) hausgemacht, Pflaumen-Chutney, lauwarms Brioche
Entrée 21 Plat 31

Begleitet von einem Glas (5cl) Sauternes, Petit Guiraud +5

«Noix gras» Tobias Buholzer, «chutney» de prunes, brioche tiède (vegi)
Vegetarische Nuss-Terrine von Tobias Buholzer, Pflaumen-Chutney, lauwarms Brioche
Entrée 19 Plat 29

Begleitet von einem Glas (5cl) Sauternes, Petit Guiraud +5

«Le tartare classique» (Swiss Premiumbeef) du chef, mesclun, frites maison ou baguette grillée croustillante
Tatar vom Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet, hausgemachten Frites oder geröstetem Baguette
Entrée 24 Plat 36
mit Wachtelei +4
mit Cognac mariniert +4

Les huîtres à l'unité Marennes-Oléron Creuse N° 2, Fine de Claire, goût affiné et riche en arômes marins
Austern – frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise
Pièce 5

Nous servons les huîtres avec un flacon d'absinthe, du pain de seigle noir et une sauce mignonette. La 7^{ième} huître est cadeau...
Die Austern werden mit Absinth, Pumpernickel und Sauce Mignonette serviert.
Die 7. Auster ist offeriert...

LES POTAGES

Bisque de homard avec toasts aux oeufs de saumon sauvage
Hummerbisque mit Wildlachs-Roggen-Toast
24

Soupe à la citronnelle, coquilles Saint-Jacques poêlées
Zitronengrassuppe mit poelierten Jakobsmuscheln
Entrée 13 Plat 19

Soupe à l'oignon gratinée
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käse-Baguette
13

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Pâtes fraîches maison, et sauce à la crème et à la truffe (vegi)
Handgemachte Tagliolini mit Trüffel-Rahmsauce
Entrée 23.5 Plat 33.5

Raviolis farcis à la ricotta, beurre noisette et tomates cerises et épinards
Handgemachte Ricotta-Ravioli an Nussbutter mit Cherry-Tomaten und Spinat
Entrée 23.5 Plat 33.5

Quiche Lorraine, bouquet de salade
Rahm-Ei-Speckkuchen mit einem Salatbouquet
Entrée 14 Plat 22

Os à moelle à la croque-au-sel (préparation 20 min)
Knochenmark geröstet mit Meersalz
15.5

LES SALADES

Les petites feuilles du marché et sa vinaigrette à la mandarine et au raifort, accompagnée d'un oeuf, de croûtons et d'une boule de Belp
Marktsalat an Mandarinen-Meerrettich-Vinaigrette mit Ei, Croûtons und Belper Knolle
17

Salade du marché
Unser Salat, marktfrisch und knackig
11

Salade niçoise
Nizza-Salat mit frischem Thunfisch (PH)
Entrée 22 Plat 32

TABLE VEGETARIENNE

Quiche estivale, bouquet de salade
Käsekuchen nach Saison, Salatbouquet
Petite faim 14 Portion 22

Portobellos farcis au fromage frais, frites maison et dip à la truffe
Portobello-Pilze gefüllt mit Frischkäse, dazu unsere hausgemachten Frites mit Trüffel-Dip
Petite faim 24 Portion 34

Galettes de sarrasin aux champignons
Buchweizencrepes gefüllt mit Pilz-Rahmsauce
Petite faim 23.5 Portion 33.5

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

Sole entière servie sur légumes méditerranéens et riz sauvage
Ganze Seezunge (NL) auf mediterranem Gemüse mit Wildreis
54

Moules-frites – à la marinère
Mit Zwiebeln, Petersilie, Weisswein und unseren hausgemachten Frites
Petite faim 26 Portion 32

Crevettes du patron au Pernod, petits légumes et riz sauvage
Black Tiger Crevetten (VN), kleine Gemüsegewürfel, Pernod-Rahmsauce und Wildreis
Petite faim 28 Portion 38

Filet de saumon grillé et sauce au champagne, tagliolini au beurre noisette et légumes
Lachsfilet (NOR) mit Champagnersauce, Tagliolini an Nussbutter und Gemüse
38

LES VIANDES

Entrecôte de la brasserie au beurre Café de Paris et frites maison
Rindsentrecôte – Lok Art, mit Café de Paris überbacken und unseren hausgemachten Frites
Petite faim 38 Portion 47 Grande 59

Filet de bœuf «rossini», sauce à la truffe, frites maison et légumes (préparation 20 min)
Schweizer Rindfilet mit gebratener Entenleber-Terrine an Trüffel-Jus mit unseren hausgemachten Frites und Gemüse
59

Magret de canard poêlé et sauce à l'orange, gratin dauphinois et légumes (préparation 20 min)
Gebratene Entenbrust (F) an klassischer Orangensauce, mit Kartoffelgratin und Gemüse
38

Carré d'agneau rôti au thym, gratin dauphinois et haricots verts (préparation 20 min)
Lammcarré (IRL) auf Thymian-Jus, feine grüne Bohnen und Kartoffelgratin
Petite faim 41.5 Portion 51

«Coq au vin» Potée de poulet d'Alpstein aux champignons, ail et lardons, gratin dauphinois et légumes (préparation 20 min)
Eintopf vom Alpstein-Poulet (ausgelöst), mit Champignons, Speckwürfeln, Knoblauch und Kartoffelgratin mit Gemüse
38

VIN BLANC FRANCE Château Thieuley

Bordeaux blanc AC, Famille Courselle

Der in Edelstahl ausgebaute weisse Thieuley aus Sauvignon Blanc und Sémillon besticht durch frische, vife Fruchtigkeit und feine Würze – für die fröhlichen Momente des Lebens!

Verre 7.5 Bouteille 52.5

VIN ROUGE FRANCE Mon coeur

Côtes-du-Rhône AC, Jean-Louis Chave

Eine Herzensangelegenheit der Côtes-du-Rhône „Mon Coeur“, der die Aromatik, Frucht und Würze der „Porte de la Provence“ widerspiegelt. Ein köstlicher Wein.

Verre 9 Bouteille 63