

Salades

Salade verte mit hausgemachter Salatsauce & frischen Kräutern	11
Salade de crudités mit hausgemachter Salatsauce & frischen Kräutern	13
Salade mit Ziegenkäse mit hausgemachter Honig-Vinaigrette & Kräutern	20
Salade pot au feu mit Siedfleisch & Gemüse	22

Les Hors d'oeuvre froids

Rindstatare classique 80 g mit Toast	28
160 g mit Pommes allumettes	39
Crevetten-Cocktail «Calais» mit Cocktailsauce & Toast	22
Hausgemachte Foie gras Terrine mit saisonalem Chutney & Brioche	28
Austern Marennes-Oléron N°3 pro Stück	6

Les Hors d'oeuvre chauds

Soupe à l'oignon mit Gruyère überbackenen Croutons	15
Gebratene Enten Foie gras mit hausgemachtem saisonalem Chutney & Brioche	20
1 Tranche	20
2 Tranches	32

Quiche lorraine mit Salatgarnitur klein	18
gross	30

Escargots 6 Pieces	15
12 Pieces	28

Végétariens

Quorn Parmentier	32
Quorn Ragout, Kartoffelstock & Beilagensalat	
Frische Tagliatelle mit Pesto & Pinienkernen	28
Französische Spätzlipfanne mit frischen Kräutern & gemischten Pilzen	28
Elsässer Gemüseschnacka Teigwarenschnecken mit Gemüsefüllung & Beilagensalat	30

Poisson / Moules

Seezunge am Stück meunière Pommes nature & Blattspinat	68
Saibling «Omble chevalier» auf Sauerkraut & Pommes nature	42
Frische Tagliatelle mit Moules & Safran	38
Moules marinière Curry oder Safran mit Pommes allumettes	
Vorspeise	20
Hauptgang	39

Viandes

Geschmorte Schweinebäckchen «Bourguignon» mit hausgemachtem Kartoffelstock & Gemüse	36
Kalbsragout «Blanquette de Veau» mit frischen Tagliatelle	36
Morchel-Kalbsbratwurst Brasserie mit Pilzsauce, Pommes allumettes & Gemüse	30
Entrecôte classique an Pfeffersauce oder Café de Paris mit Pommes allumettes & Gemüse	
150 g	39
250 g	58
Entrecôte Grand cru an Pfeffersauce oder Café de Paris mit Pommes allumettes & Gemüse	
150g	63
250g	89
Siedfleisch «Pot au feu»	35
Suprême von der Maispoularde frische Tagliatelle, Gemüse & Sauce Vin Jaune	32

Dessert

Tarte tatin gestürzte Apfelwähe mit Caramel	15
Ile flottante «Weiherschloss» Eiweisschnee auf Vanillesauce & Mandeln	15
Mousse au chocolat auf Caramellsauce mit Mandeln	14
Birne «Belle Héléne» mit Schokoladensauce	14
Colonel Zitronensorbet mit französischem Vodka	15
Crème brûlée	15
Pavlova Meringues mit Doppelrahm & Früchten	15
Käse von der Platte mit hausgemachtem Chutney & Fruchtbrot	18
Hausgemachte Glacé (pro Kugel) Vanille / Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee	4
Hausgemachte Sorbets (pro Kugel) Zitrone / Mango / Birne / Himbeere	4

Unsere aktuellen Spezialitäten finden Sie auf der Tafel

pour deux et plus (Preise pro Person)

Chateaubriand	68
Steak de veau double	70
Ganzer gebackener Sellerie	35

Beilagen nach Wahl:
frische Tagliatelle, Kartoffelstock oder Pommes allumettes
& Gemüse

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.