
HORS D'ŒUVRE FROID

MESCLUNSAT MIT ROSMARINBIRNEN
UND GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE € 15,-

ROTBARBE MIT BRONZEFENCHEL, GRAPEFRUIT UND PASSE PIERRE € 18,-

LES POTAGES

ROTE – BÈTE – ESSENZ € 9,-
MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND FORELLENKAVIAR

BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN «LE CASSOULET» MIT SAUCE AIOLI UND KNOBLAUCHBROT

ALS ZWISCHENGERICHT € 17,-

ALS HAUPTGERICHT € 27,-

LES ENTRÉES CHAUDES

JAKOBSMUSCHELN MIT WINTERTRÜFFEL UND BIO EI € 20,-

LES POISSONS

FILET VOM WILDLACHS MIT CONFIERTER KARTOFFEL,
LAUCH UND KAVIAR € 30,-

SEEZUNGE AN DER GRÄTE GEBRATEN MIT PERLZWIEBELN,
KARTOFFELROULADE UND PETERSILIE € 35,-

PIÈCE DE RÉSTANCE

MIERAL TAUBE MIT LAUGENGEBÄCK,
SCHWARZWURZELN UND QUITTEN € 35,-

FILET VOM SIMMENTHALER RIND UNTER DER ROTWEINKRUSTE
MIT KRÄUTERSAITLINGEN, SCHALOTTENCONFIT UND TRÜFFELKARTOFFELN € 33,-