



## MENU À LA CARTE

## VORSPEISEN

<b>NÜSSLISALAT</b> Himbeervinaigrette / Roquefort / Haselnuss / Birne	
<b>SALADE DE DOUCETTE</b> Vinaigrette framboise / Roquefort / Noisettes / Poires	16.00
<b>RANDENSALAT</b> Karamellisierte Baumnuss / Ziegenfrischkäse / Apfel	
<b>SALADE DE RACINE ROUGE</b> Noix caramélisées / Chèvre frais / Pommes	19.00
<b>KÜRBISSUPPE</b> Kardamom / Jakobsmuschel / Rohschinken	
<b>POTAGE À LA COURGE</b> Cardamome / Coquille St-Jaques / Jambon cru	29.00
<b>HAUSGEMACHTE WILDERRINE</b> / Foie Gras / Quitte / Eierschwämme / Kürbiskerne	
<b>TERRINE DE GIBIER MAISON</b> Foie gras / Coing / Chanterelles / Graines de courge	30.00
<b>RINDSTATAR</b> Kräuter / Eigelb / Toast	
<b>TARTARE DE BŒUF</b> Herbes / Jaune d'œuf / Toasts	27.00 / 39.00

---

## HAUPTGÄNGE

<b>SEETEUFEL IM SPECKMANTEL</b> Linsengemüse / Saucisson / Birne / Sauerkrautschaum	
<b>LOTTE EN MANTEAU DE LARD</b> Lentilles / Saucisson / Poire / Écume de choucroute	65.00
<b>WILDFANG WOLFSBARSCH</b> Meeresfrüchte / Fenchel / Kumquat / Bouillabaise	
<b>LOUP DE MER SAUVAGE</b> Fruit de mer / Fenouil / Kumquat / Bouillabaisse	75.00
<b>GESCHMORTE WILDSCHWEINBACKE</b> Pastinake / Sanddorn / Rosenkohl / Spätzli	
<b>JOUES DE SANGLIER BRAISÉES</b> Panais / Argousier / Choux de Bruxelles / Spätzli	44.00
<b>HIRSCH ENTRECÔTE</b> Pfefferkruste / Steinpilz / Rotkraut / Bretzelknödel / Holunderjus	
<b>ENTRECÔTE DE CERF</b> Croûte au poivre / Cèpes / Chou rouge / Bretzelknödel	66.00
<b>RINDS FILET ROSSINI</b> Foie gras / Marktgemüse / Röstkartoffeln / Trüffeljus	
<b>FILET DE BOEUF ROSSINI</b> Foie Gras / Légumes / Pommes de terre / Jus à la truffe	75.00
<b>HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFELGNOCCHI</b> Federkohl / Baumnuss / Roquefort / Apfel	
<b>GNOCCHI DE PATATE DOUCE MAISON</b> Chou frisé / Noix / Roquefort / Pommes	39.00

	DESSERTS
<b>ANANAS</b> Koriander / Jaipur Curry / Cashew / Rum <b>ANANAS</b> Coriandre / Curry Jaipur / Noix de cajou / Rhum	19.00
<b>ZWETSCHGE</b> Kerbel / Sonnenblumenkerne / Miso / Balsamico <b>PRUNEAUX</b> Cerfeuil / Graines de tournesol / Miso / Vinaigre balsamique	19.00
<b>HÖLUNDERBEERE</b> Rosmarin / Pfeffer / Honig / Quark <b>BAIES DE SUREAU</b> Romarin / Poivre / Miel / Séré	18.00
<b>PARIS BREST</b> Piemonteser Haselnuss / Tahiti Vanille <b>PARIS BREST</b> Noisettes Piémontaises / Vanille de Tahiti	17.00
<b>KÄSE VARIATION VON AFFINEUR STERCHI</b> Früchtebrot / Schüttelbrot / Dörrbirnencreme <b>VARIATION DE FROMAGE DE L’AFFINEUR STERCHI</b> Pain aux fruits / Schüttelbrot / Crème de poires séchées	20.00
<b>GLACES</b>	
Schokolade / Vanille / Haselnuss / Kaffee / Sauerrahm Chocolat / Vanille / Noisette / Café / Crème acidulée Rahm / Crème fouettée	4.50 + 1.50
<b>SORBETS</b>	
Himbeer / Zitrone / Cassis Framboise / Citron / Cassis	4.50

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten berät Sie unser Serviceteam gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 MwSt.

Si vous avez des questions sur les allergènes et les intolérances, notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA 7.7 incluse.