

VORSPEISEN

ROMANA-SALATHERZEN Rande / Piemonteser Haselnuss / Ziegenkäse	
COEURS DE SALADE ROMAINE Racine rouge / Noisettes du Piémont / Fromage de chèvre	16.00
SELLERIE CREMESUPPE Blattspinat / 65°C Bio Ei / Périgord Trüffel	
VELOUTÉ DE CÉLERI Feuilles d'épinards / Œuf bio 65°C / Truffe du Périgord	32.00
WINTER CEVICHE Swiss Alpine Lachs / Bio Sanddorn / Koriander / Chili	
CEVICHE D'HIVER Saumon Swiss Alpine / Argousier Bio / Coriandre / Chili	24.00
CARPACCHIO VON DER JAKOBSMUSCHEL Gambero Rosso / Mandarine / Kampot Pfeffer	
CARPACCHIO DE ST-JACQUES Gambero Rosso / Mandarine / Poivre de Kampot	30.00
HAUSGEMACHTE FOIE GRAS TERRINE 70 % Grand Cru Schokolade / Apfel / Zwiebel	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON Chocolat Grand Cru 70% / Pommes / Oignons	32.00

HAUPTGÄNGE

WILDFANG ZANDER Rahmsauerkraut / Rohschinken / Birne / Mohnschupfnudel	
SANDRE SAUVAGE Choucroute à la crème / Jambon cru / Poire / Schupfnudeln au pavot	69.00
BRETONISCHE SEEZUNGE Spinat / Bouchon Muscheln / Gambero Bisque / Garnelen-Ravioli	
SOLE BRETONNE Epinards / Moules Bouchon / Bisque de Gambero / Ravioli de crevettes	75.00
GESCHMORTE KALBSBÄCKLI Pastinake / Apfel / Federkohl / Spätzli	
JOUES DE VEAU BRAISÉES Panais / Pommes / Choux frisée / Spätzli	52.00
RINDS FILET ROSINI Foie Gras / Marktgemüse / Périgord Trüffel / Rosmarin Kartoffeln	
FILET DE BŒUF ROSINI Foie gras / Légumes / Truffe du Périgord / Pommes de terres	79.00
SCHWEINSKOTLETT Chicoree Brüssler / Blumenkohl / Orange / Süsskartoffelgnocchi	
COTELETTE DE PORC Chicorée / Choux fleur / Orange / Gnocchi de patate douce	43.00
RISONI RISOTTO Lauch / Winterpilze / Liebstöckel / 12 Monatiger Gouda	
RISONI RISOTTO Poireau / Champignons d'hiver / Livèche / Gouda 12 mois	39.00

DESSERTS

MANGO Basilikum / Sesam / Kokusnuss / Weisse Grand Cru Schokolade
MANGUE Basilique / Sésame / Noix de coco / Chocolat Blanc Grand Cru 19.00

TOPINMABOUR Mascarpone / Piemonteser Haselnuss / Petersilie / Kaffee
TOPINAMBOUR Mascarpone / Noisettes du Piémont / Persil / Café 19.00

72 % GRAND CRU BIO SCHOKOLADE Zitrusfrüchte / Roter Kampot Pfeffer / Mandel
CHOCOLAT 72% GRAND CRU BIO Agrumes/ Poivre de Kampot rouge/ Amande 19.00

PARIS BREST Piemonteser Haselnuss / Tahiti Vanille
PARIS BREST Noisettes du Piémont / Vanille de Tahiti 17.00

KÄSE VARIATION VON AFFINEUR STERCHI
 Früchtebrot / Schüttelbrot / Dörrbirnencreme
VARIATION DE FROMAGE DE L’AFFINEUR STERCHI
 Pain aux fruits / Schüttelbrot / Crème de poires séchées 20.00

HAUSGEMACHTE GLACES

Schokolade / Vanille / Haselnuss / Kaffee / Sauerrahm
 Chocolat / Vanille / Noisette / Café / Crème acidulée 4.50
 Rahm / Crème fouettée + 1.50

HAUSGEMACHTE SORBETS

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. 8.1 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 8.1 incluse.