

## LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

### Terrine de foie gras de canard au Sauternes

Entenleber - Terrine 21

Zwetschgen Chutney, lauwarmes Brioche

Dazu ein Glas Sauternes 5cl Château de Myrat 2009 13.50 29

### Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter 6 | 12 pièces 20 | 36

oder als Vegi - Variante mit überbackenen

Portobello Pilzen und knusprigem Hausbaguette 6 | 12 pièces 18 | 36

### Les huîtres Marennes

#### Oléron Creuse No 2, Fine de Claire

Austern... wie ein salziger Kuss vom Meer

Die Austern werden mit Absinth, Pumpernickel

und Sauce Mignonette serviert. par pièce 7

### Tartare de bœuf aux épices parfumé au cognac

Raffiniert gewürztes Rindfleisch - Tatar

mit Cognac verfeinert, nach Ihren Wünschen abgeschmeckt

und mit geröstetem Baguette serviert 24 | 36

### Mousse de saumon fumé

Rauchlachsmousse

mit Zitrus, Fenchel | Gurke und Kräutermayonnaise 17

### Caviar Beluga Caspienne

serviert mit Blinis, gekochtem Ei 57 gr. 78

und Crème Fraîche 114 gr. 150

## Les Potages

### Velouté au champagne

Champagnerschaumsuppe

verfeinert mit Black Label Brut | Lanson Champagne 13

### Soupe de poisson émulsionnée

Cremige Fischsuppe

mit Scampi und Meerfisch | Safran 15

## LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

### **Petite Quiche Lorraine**

Der Klassiker. Frisch aus dem Ofen, mit oder ohne Speck.  
Dazu ein knackiges Salatbouquet.

14

### **Os à moelle au sel de Guérande**

Markknochen aus dem Ofen  
mit hausgemachtem Kräuter - Meersalz  
frischen Feigen und knusprigen Hausbaquette

15

### **Poulpe rôti**

Gebratener Pulpo serviert mit Kürbis  
und schwarzer Knoblauch - Mayonnaise

16

### **Œuf onsen impérial**

Onsen Ei Imperial  
Kartoffelschaum, Kaviar, Schnittlauchöl

19

## LES SALADES

### **Salade Orsini**

Marinierter Baby Lattich an Kräuter - Vinaigrette  
mit gebackenem Kürbis und Croûtons

12

### **Chèvre chaud gratiné**

Gratinierter Chèvre-Käse aus dem Loire - Gebiet  
auf Mesclunsalat mit Birnen und gerösteten Haselnüssen

15

### **Suprême de canard fumé**

Zart gebratene Entenbrust  
fein aufgeschnitten auf lauwarmem Gerstensalat

18

### **Sauces maison**

Klassisch French oder Kräuter - Vinaigrette

## LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

<b>Sole de l'océan atlantique</b>		
Wild-Seezunge aus dem Atlantik		47
in Butter gebraten an Beurre blanc		
mit Rosmarin- Kartoffeln		
<b>Moules à la marinière</b>	250gr.	18
mit Zwiebeln, Knoblauch und Weisswein dazu Pommes frites	500gr.	33
<b>Filet de Saint-Pierre rôti sur peau</b>		
Gebratenes Filet vom St. Peters-Fisch		
an leichter Safranschaum Sauce und		
Beilage nach Lust und Laune		46

## LES VIANDES

<b>Entrecôte Café de Paris</b>		
Rindsentrecôte vom Irish Beef	200gr	54
mit Café de Paris überbacken und Frites	300gr	68
<b>Joue de porc braisée</b>		
Schweinkopfbacken schonend gegart		45
an Trüffeljus serviert mit Kürbis und Kartoffelpurée		
<b>Filet de bœuf «Orsini»</b>		
Irisches Rindsfilet mit Entenleber		
An Trüffelschaum mit Pommes frites und Gemüse		68
<b>Rôti de veau du chef sauce morilles</b>		
Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelsauce		
mit Butternudeln und Herbstgemüse		42
<b>«Coq au vin»</b>		
Eintopf vom zarten Poulet Oberschenkel (ausgelöst)		
mit Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin		
im Töpflli serviert um gemeinsam zu geniessen		32   57

**Natürlich haben wir ein Vegetarisches Tagesangebot**  
über welches Sie gerne unser Servicepersonal informiert

## LES DESSERTS

<b>Yuzo-Sorbet</b> mit Champagner Le white Label sec Lanson	18
<b>Tarte-Tatin</b> Traditionelle Apfeltarte aus karamellisierten Apfelstücken serviert mit hausgemachtem Vanilleglace Die Vorfreude dauert 15 Minuten	16
<b>Mousse au chocolat maison</b> Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Crumble	15
<b>Crème brûlée au caramel croquant</b> Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste	13
<b>Dame blanche</b> Vanilleglace mit flüssiger Felchelin Schokolade Arriba 72% und Schlagrahm	10 15
<b>Plateau de fromages</b> Käsespezialitäten aus Frankreich und Region begleitet von einem Glas Sauternes 5cl Château de Myrat 2009	18 25
<b>Glaces maison</b> Caramel, Yoghurt, Vanille	Boule 5
<b>und Sorbets</b> Yuzo, Schoggi, Himbeer, Zwetschge	Boule 5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch.  
Unsere Milchprodukte und Eier sowie Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.