

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Terrine de foie gras de canard au Sauternes		
Entenleber - Terrine, Zwetschgen Chutney,		21
Dazu ein Glas Sauternes 5cl Château Lange Réglat 2019	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	16 30
Les huîtres Marennes		
Oléron Creuse No 2, Fine de Claire		
Austern... wie ein salziger Kuss vom Meer		
Die Austern werden mit Absinth		
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		
Rauchlachs mousse		
mit Zitrus, Fenchel		
und Kräutermayonnaise		17
Caviar Beluga Caspienne		
serviert mit Blinis, gekochtem Ei		
und Crème Fraîche	113 gr.	143

LES POTAGES

Velouté au champagne		
Champagnerschaumsuppe		
verfeinert mit Black Label Brut Lanson Champagne		14
Soupe de poisson émulsionnée		
Cremige Fischsuppe		
mit Meerfisch und Safran		16

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Os à moelle au sel de Guérande

Markknochen aus dem Ofen

mit hausgemachtem Kräuter - Meersalz

frischen Feigen und knusprigem Hausbaguette

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

Sauces maison

Kräuter - Vinaigrette

LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

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

LES VIANDES

Entrecôte Café de Paris		
Rindsentrecôte vom Irish Beef	200gr	54
mit Café de Paris überbacken und Frites	300gr	68
Joue de porc braisée		
Schweinkopfbacken schonend gegart		45
an Kalbsjus serviert mit Kürbis und Kartoffelpurée		
Filet de bœuf «Orsini»		
Irisches Rindsfilet mit Entenleber und Trüffel dazu Pommes frites und Gemüse		68
Rôti de veau du chef sauce morilles		
Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelsauce mit Butternudeln und Herbstgemüse		42
«Coq au vin»		
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

Mandarinen-Sorbet mit Champagner Le white Label sec Lanson	16
Tarte-Tatin Traditionelle Apfeltarte aus karamellisierten Apfelstücken serviert mit hausgemachtem Vanilleglace Die Vorfreude dauert 15 Minuten	16
Mousse au chocolat maison Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Crumble	15
Crème brûlée au caramel croquant Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste	13
Dame blanche Vanilleglace mit flüssiger Felchlin Schokolade Arriba 72% und Schlagrahm	10 15
Plateau de fromages Käsespezialitäten aus Frankreich und Region Professionell affinert von Kündig Feinkost in Rorschach	18
Glaces maison Caramel, Yoghurt, Vanille	Boule 5
und Sorbets Mandarine, Schoggi, Himbeere, 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.