

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 26 | 37

Mousse de saumon fumé

Rauchlachsmousse | Zitronengel
 und Kräutermayonnaise 17

Caviar Beluga Caspienne

serviert mit Blinis, gekochtem Ei
 und Crème Fraîche 113 gr. 125

LES POTAGES

Velouté au champagne

Champagnerschaumsuppe
 verfeinert mit Black Label Brut | Lanson Champagne 14

Soupe de poisson émulsionnée

Cremige Fischsuppe
 mit Meerfisch und Safran 15

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Os à moelle au sel de Guérande

Markknochen aus dem Ofen
mit Kräuter - Meersalz, frischen Feigen
und knusprigem Knoblauchbaguette 15

Poulpe rôti

Gebratener Pulpo serviert mit Süsskartoffel
und schwarzer Knoblauch - Mayonnaise 16

Œuf cocotte aux truffes

Eine feine Eierspeise mit flüssigem Kern, Gruyère
und Schnittlauch im Ofen gegart. Dazu Frühlingszwiebeln,
Speck und frisch gehobeltem Perigord Trüffel 15

LES SALADES

Salade Orsini

Marinierter Baby Lattich an Kräuter - Vinaigrette
mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen 12

Chèvre chaud gratiné

Gratinierter Chèvre-Käse aus dem Loire - Gebiet
auf Mesclunsalat mit Birnen und Kräutercroûtons 15

Sauces maison

Kräuter - Vinaigrette

LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

Sole de l'océan atlantique

Wild-Seezunge aus dem Atlantik
in Butter gebraten an Beurre blanc
mit Rosmarin- Kartoffeln

47

Moules à la marinière

mit Zwiebeln, Knoblauch und Weisswein dazu Pommes frites

250gr.

18

500gr.

33

Filet de Saint-Pierre rôti sur peau

Gebratenes Filet vom St. Peters-Fisch
auf buntem Grillgemüse an leichter Safranschaum Sauce
Beilage nach Lust und Laune

46

LES VIANDES

Entrecôte Café de Paris

Rindsentrecôte vom Irish Beef
mit Café de Paris überbacken dazu Pommes frites

200gr

54

300gr

68

Saucisse de porc élégante

Würzige Schweinsbratwurst mit Röstzwiebeln
und Kräutern aus der Provence an unserem Kalbsjus
serviert auf Ofengemüse und Pommes frites

27

«Coq au vin»

Eintopf vom zarten Poulet Oberschenkel (ausgelöst)
mit Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin
im Töpflli serviert um gemeinsam zu Geniessen

35 | 64

Filet de bœuf «Orsini»

Irishes Rindsfilet mit Entenleber
und Trüffel dazu Pommes Allumettes und Gemüse

68

Rôti de veau du chef sauce morilles

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelsauce
mit Butternudeln und Gemüsebouquet

44

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 Joghurtglace Die Vorfreude dauert 15 Minuten		16
Mousse au chocolat maison Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Vanille Crumble		15
Crème brûlée au caramel croquant Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste		13
Rêve de Cacao Unser Schoggiträumli mit 1 Kugel Vanilleglace und Kakaogeist		11
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, Joghurt, Vanille, Erdbeer	Boule	5
und Sorbets Mandarine, Schoggi, Himbeere, Zwetschge, Yuzu	Boule	5
Dazu der passende Schuss von Orator	4cl	6