

## LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

### Terrine de foie gras de canard au Sauternes

Entenleber - Terrine, Zwetschgén Chutney		21
Dazu ein Glas Sauternes 5cl Château Lange Réglat 2019	13.50	29

### Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter oder als Vegi - Variante mit überbackenen Portobello Pilzen und knusprigem Hausbaguette	6   12 pièces	20   36
	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
---	--	---------

### Tartare de saumon fumé

Rauchlachs- Tatar   Rhabarber-Sorbet mit Kräuteröl und roten Zwiebeln		19
--	--	----

### 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 à la crème d'asperges

Cremige Spargelsuppe mit grünen Spargelspitzen		10
mit gefüllter Zuchettiblüte vom Lucky Shrimp		19

## LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

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

Markknochen aus dem Ofen  
mit Kräuter - Meersalz und mariniertem Spargel 15

### **Poulpe rôti**

Gebratener Pulpo serviert mit Auberginen- Kaviar  
und Safran - 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**

Baby Lattich an Bärlauch - Vinaigrette  
mit marinierten Spargelstreifen | Spitzen  
und knusprigen Parmesanchips 14

### **Tartelette de chèvre aux asperges**

Lauwarmes Tartelette mit Ziegenkäse und grünem Spargel  
auf Frühlingsalat, mit Radisli und gerösteten Haselnüssen garniert 17

### **Sauces maison**

Kräuter - Vinaigrette | Bärlauchdressing

## 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 Loup de Mer rôti sur peau

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch  
auf mediterranem Gemüse mit Artischocken  
an leichter Kräuterschaum Sauce dazu Pilavreis

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

26

### Filet de bœuf «Orsini»

Irisches Rindsfilet mit Entenleber  
und Trüffel dazu Pommes Alumettes und Gemüse

68

### Rôti de veau du chef sauce morilles

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce  
mit grünem Spargel und Butternudeln

44

### «Coq au vin»

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

35 | 64

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

## LES DESSERTS

<b>Sorbet vom grünen Apfel</b> mit Champagner Le white Label sec   Lanson		16
<b>Tarte-Tatin</b> Traditionelle Apfeltarte aus karamellisierten Apfelstücken serviert mit hausgemachtem Joghurtglace		16
<b>Mousse au chocolat maison</b> Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Crumble und Rahmhaube		15
<b>Crème brûlée au caramel croquant</b> Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste		13
<b>Rêve de Cacao</b> Unser Schoggiträumli mit 1 Kugel Vanilleglace und Kakaogeist		11
<b>Dame blanche</b> Vanilleglace mit flüssiger Felchlin Schokolade Arriba 72% und Schlagrahm		10   15
<b>Plateau de fromages</b> Käsespezialitäten aus Frankreich und Region Professionell affinert von Kündig Feinkost in Rorschach		18
<b>Glaces maison</b> Caramel, Joghurt, Vanille, Erdbeer	Boule	5
<b>und Sorbets</b> Grüner Apfel, Rhabarber, Himbeere Zwetschge, Mango- Basilikum	Boule	5
Dazu der passende Schuss von Orator		6

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.