

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 6 | 12 pièces 20 | 36

oder als Vegi - Variante mit überbackenen
Waldpilzen 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
und gebackenem Eigelb dazu geröstetes Baguette 28 | 38

Tartare de thon (PH)

Thunfisch Tatar mit Thymian Zitronenöl
herbstlich garniert 17

LES POTAGES

Velouté au champagne

Champagnerschaumsuppe
verfeinert mit Black Label Brut | Lanson Champagne 14

Soupe à la crème de potiron

Cremige Kürbissuppe mit Rahmhaube
Schnittlauchöl | Knoblauchcroûtons 13

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Os à moelle au sel de Guérande

Markknochen aus dem Ofen

mit Kräuter - Meersalz und geröstetem Baquette 16

Poulpe rôti

Gebratener Pulpo serviert mit Kürbispurée

und schwarzer Knoblauch - Mayonnaise 16

LES SALADES

Salade Orsini

Baby Lattich an Kräuter Vinaigrette

mit Ofenkürbis und Granatapfelkerne 12

Mâche au bacon et aux œufs

Nüsslisalat mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen 14

Sauces maison

Hausvinaigrette | Senf-Kräuter

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.

LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

Sole de l'océan atlantique

Wild-Seezunge aus dem Atlantik

in Butter gebraten an Beurre blanc mit Pommes Alouettes 47

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. Petersfisch

auf herbstlichem Hokkaido-Kürbis und Federkohl

an leichter Zitronensauce dazu Pilav - Wildreis 46

LES VIANDES

Entrecôte Café de Paris

Rindsentrecôte vom Schweizer Rind 200gr 54

mit Café de Paris überbacken, dazu Pommes frites 300gr 68

Saucisse de Porc élégante

Würzige Schweinsbratwurst mit Röstzwiebeln

und Kräutern aus der Provence an unserem Kalbsjus

serviert auf Ofengemüse und Pommes frites auf Wunsch getrüffelt 26

Filet de bœuf «Orsini»

Irisches Rindsfilet mit Gänseleber

und Herbst-Trüffel dazu Pommes Alouettes und Gemüse 68

Rôti de veau du chef sauce morilles

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce

mit Ofengemüse und Butternudeln 44

«Coq au vin»

Eintopf vom zarten Poulet Oberschenkel (ausgelöst)

mit Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin

im Töpfli serviert um gemeinsam zu Geniessen 37 | 70

Natürlich haben wir ein Vegetarisches Tagesangebot

über welches Sie gerne unser Servicepersonal informiert

LES DESSERTS

Campari Sorbet mit Gin The Gardener Brad Pitt		16
Tarte-Tatin Traditionelle Apfeltarte aus karamellisierten Apfelstücken serviert mit hausgemachtem Joghurtglace		16
Mousse au chocolat maison Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Crumble und Rahmhaube		15
Crème brûlée au caramel croquant Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste		13
Rêve de Cacao Unser Schoggiträumli mit 1 Kugel Vanilleglace und Kakaogeist		11
Tarte au Citron Erfrischende Zitrontarte mit Feigen und Rahm		16
Dame blanche Vanilleglace mit flüssiger Felchlin Schokolade Arriba 72% und Schlagrahm		10 15
Plateau de fromages Käsespezialitäten aus Frankreich und Region Professionell affinert von pain et fromage aus Winterthur		18
Glaces maison Haselnuss, Caramel, Joghurt, Vanille, Erdbeer	Boule	5
und Sorbets Grüner Apfel, Campari, Himbeere, Birne Zwetschge, Mango- Basilikum, Zitrone Dazu der passende Schuss von Orator	Boule	5 6