

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Terrine de foie gras au Sauternes

Gänseleber - Terrine, Zwetschgen Chutney		21
Dazu ein Glas Sauternes 5cl Riesling Vendange Spätlese 2013	13.50	33

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 Tartare de buffle d'eau parfumé au cognac

Raffiniert gewürztes Tatar vom Wasserbüffel mit Cognac verfeinert und nach Ihren Wünschen abgeschmeckt dazu geröstetes Baguette		28 38
---	--	-------

Tartare de thon (PH)

Thunfisch Tatar mit Thymian Zitronenöl Sommerlich garniert		17
---	--	----

LES POTAGES

Velouté au champagne

Champagnerschaumsuppe verfeinert mit Black Label Brut Lanson Champagne		14
---	--	----

Crème Dubarry

Cremige Blumenkohlsuppe mit Minze und Birnensorbet		13
---	--	----

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Os à moelle au sel de Guérande

Markknochen aus dem Ofen

mit Kräuter - Meersalz und geröstetem Baquette 17

Poulpe rôti

Gebratener Pulpo serviert mit Erbsenpurée
und Limetten - Mayonnaise

16

Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter
oder als Vegi - Variante mit überbackenen
Waldpilzen und knusprigem Hausbaguette

6|12 pièces 20|36

6| 12 pièces 16|30

Tartelette de chèvre aux asperges vertes

Lauwarmes Tartelette mit Ziegenkäse und Spargelspitzen

auf Sommersalat, mit Radisli und gerösteten Haselnüssen garniert 17

LES SALADES

Salade Orsini

Baby Lattich an Kräuter Vinaigrette

mit mariniertem Spargel und Rohschinkenchips 14

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 Schwei

LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

Sole de l'océan atlantique

Wild-Seezunge aus dem Atlantik

in Butter gebraten an Beurre blanc mit Pommes Alouettes 48

Moules à la marinière

mit Zwiebeln, Knoblauch und Weisswein dazu Pommes frites 250gr. 25

500gr. 35

Filet de Saint-Pierre rôti sur peau

Gebratenes Filet vom St. Petersfisch

auf saisonalem Grillgemüse an leichter Zitronensauce

serviert mit Champagnerrisotto 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 Marktgemüse und Pommes frites 29

Filet de bœuf «Orsini»

Irisches Rindsfilet mit gebratener Gänseleber

und Sommertrüffel 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 Töpflli 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 Hausgemachte Vanilleglace mit weisser Schokolade verfeinert und Kakaogeist		11
Dame blanche Vanilleglace mit flüssiger Felchlin Schokolade Arriba 72% und Schlagrahm		10 15
Mousse au roquefort mit Birnenbrot und Speckbirnen dazu ein kräftiger Feigensenf		15
Glaces maison Haselnuss, Caramel, Joghurt, Vanille, Café	Boule	6
und Sorbets Grüner Apfel, Campari, Himbeere, Birne Zwetschge, Mango - Thymian, Mandarine dazu der passende Schuss von Orator AG	Boule	6 6