

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 - edition d'été

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

6 | 12 pièces 20 | 36

oder als Vegi - Variante mit überbackenen

Waldpilzen und knusprigem Hausbaguette

6 | 12 pièces 16 | 30

Tartelette de chèvre aux artichocs

Lauwarmes Tartelette mit Ziegenkäse und Artischockenherzen

auf Sommersalat, mit Radisli und gerösteten Haselnüssen garniert 17

LES SALADES

Salade Orsini

Baby Lattich an Kräuter Vinaigrette

mit pochiertem Pfirsich 14

mit gebratenen Jakobsmuscheln 22

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 Sauce Dugléré mit Pommes Alouettes 49

Moules à la marinière

250gr. 25

mit Zwiebeln, Knoblauch und Weisswein dazu Pommes frites 500gr. 35

Coquilles Saint-Jacques à la sauce légère au citron

Gebratene Jakobsmuscheln

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»

Irishes Rindsfilet mit gebratener Gänseleber

und Sommertrüffel dazu Pommes Alouettes und Gemüse 68

Côte de veau rosée au beurre aux herbes

Zartes Kalbskotelette auf sommerlichem

Ratatouille dazu Butternudeln und hausgemachte Kräuterbutter 52

«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

Hausgemachte Vanilleglace mit Schokocreame
und weissem Schokoladenlikör verfeinert 12

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 Boule 6

dazu der passende Schuss von Orator AG 6