

Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

Oeuf surprise «Hommage an Robert Speth» - Belgischer Oscière Caviar
Oeuf surprise «Hommage to Robert Speth» - Belgian Oscière Caviar
Oeuf surprise «Hommage à Robert Speth» - Caviar belge Oscière
154.-

Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 oder Gillardeau Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 or Gillardeau Nr. 2 - chester bread – oyster vinegar
Huitres – Fin de claire Marennes Nr. 2 ou Gillardeau Nr. 2 - pain chester - vinaigre d'huitres
6.50/7.50 pro Stück

Aargauer Freiland Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons
Aargau free range lambs lettuce – bacon – egg – croûtons
Salade mâche d`Argovie – lard - œuf - croûtons
21.- mit Périgord Trüffel 42.-

Thai Curry Suppe – Crevette
Thai Curry soup – shrimp
Soupe thaï curry – crevettes
24.-

Salat – Puntarelle – Carciofini – grüner Spargel – Périgord Trüffel
Salad - puntarelle - carciofini - green asparagus - périgord truffle
Salade - puntarelle - carciofini - asperges vertes - truffes noire du Périgord
46.-

Blue Fin Thunfisch «Tatar» – Avocado – Wakame – Asiatische Aromen
Blue Fin tuna «Tatar» - avocado – wakame - asian flavours
Thon Blue Fin «Tatar» - avocat – wakame - saveurs asiatiques
46.-

Duett vom Schottischen Lachs – Sellerie – grüner Apfel – Erbse
Duet of Scottish salmon - celery - green apple – peas
Saumon écossais mariné - céleri - pomme verte – petit pois
38.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread
Tartare de bœuf «coupé à la main» - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-

Hauptgang/Main Course 180g 49.-

Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Frischkäse Ravioli – Périgord Trüffel
Homemade fresh cheese ravioli - Périgord truffle
Raviolis fromage frais faits maison - Truffes noire du Périgord

1/2 Portion 68.-

1/1 Portion 98.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat
Simmental veal escalope – lukewarm potato salad
Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède
49.-

Simmentaler Kalbssteak - Kartoffelpüree – Karotten - Schwarzwurzel – Sauce Périgourdine
Simmental veal steak - mashed potatoes – carrots - black salsify – périgourdine sauce
Simmental steak de veau - purée de pommes de terre – carottes - salsifis - Sauce Périgourdine
69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus
Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy
Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique
56.-

Ganze Französische Royal Taube - Selleriepüree – Linsen - Wintergemüse – Jus
Whole French royal pigeon - celery puree – lentils - winter vegetables – gravy
Pigeon Royal français entier - purée de céleri – lentilles - légumes d'hiver – jus
64.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat
Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach
Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-
2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat
Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach
Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard
69.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Blutorange Sorbet – Grand Marnier

Homemade blood orange sorbet – Grand Marnier

Sorbet maison à l'orange sanguine – Grand Marnier

23.-

Baba au Rhum - Vanille-Mascarpone Creme - Pistazieneis - Blutorange

Baba au Rhum - vanilla mascarpone cream - pistachio ice cream - blood orange

Baba au Rhum - crème mascarpone à la vanille - glace à la pistache - oranges sanguines

23.-

Nougatmousse – Birne – Meringue - Haselnusseis

Nougat mousse - pear - meringue - hazelnut ice cream

Mousse au nougatine- poire - meringue - glace à la noisette

23.-

Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Apple tart – vanilla ice cream – double cream

Tarte aux pommes – glace à la vanille – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Pistazie

Sorbet:

Mango-Passionsfrucht

Zitrone

Blutorange

Zartbitter Schokolade

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.