

## Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

---

**Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig**  
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 – chester bread – oyster vinegar  
*Huîtres – Fin de claire Marennes Nr. 2 – pain chester – vinaigre d'huîtres*  
7.50 pro Stück

**Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons**  
Lambs lettuce – bacon – egg – croûtons  
*Salade mâche – lard – œuf – croûtons*  
19.-  
Mit Périgord Trüffel 38.-

**Karotten–Ingwer Suppe - Crevette**  
Carotte–ginger soup - shrimp  
*Soupe de carottes et de gingembre - crevettes*  
19.-

**Thunfisch roh mariniert – Asiatischer Gemüsesalat - Avocado**  
Tuna raw marinated – asian vegetable salad - avocado  
*Thon cru mariné – salade de légumes asiatique - avocat*  
42.-

**Crevetten Cocktail – Orangenfilet – Salat Chiffonnade**  
Prawns cocktail – orange fillet – chiffonnade salad  
*Cocktail de crevettes - filet d'orange - salade de chiffonnade*  
29.-

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

Vorspeise/Starter                      80g 28.-  
Hauptgang/Main course            180g 48.-

**Hausgemachte Frischkäse Ravioli – schwarzer Périgord Trüffel**  
Homemade fresh cheese ravioli – black Périgord truffle  
*Ravioli fromage frais fait maison – Truffe noire du Périgord*

1/2 Portion    59.-  
1/1 Portion    86.-

## Hauptspeisen - Main course - Plat principal

---

### Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – Schweizer Bärner Frites - Preiselbeeren  
Simmental veal Escalope – Suisse bärner french fries - cranberries  
*Simmental escalope de veau panée – bärner frites de Suisse - airelles rouges*  
49.-

Simmentaler Kalbssteak- Gemüse - Selleriepüree – Sauce Périgourdine  
Simmental veal steak – vegetables – celery puree – sauce Périgourdine  
*Simmental steak de veau – légumes – purée de céleri - sauce Périgourdine*  
69.-

Simmentaler Entrecôte - Asiatisches Gemüse – Samosa – Asia Jus  
Simmental entrecôte - asian vegetables – samosa – asian gravy  
*Simmental entrecôte - légumes asiatiques – samosa - jus asiatique*  
54.-

Ganze Französische Royal Taube - Gemüse – Topinambur Püree  
Whole French royal pigeon - vegetables - jerusalem artichoke puree  
*Pigeon Royal Français entier – légumes - purée de topinambour*  
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 Französische Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat  
Whole french Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach  
*Sole entière française «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard*  
69.-

## Dessert

---

### Eiscafé

Ice cream parlour

*Café glacé*

Mini 8.-

Gross 12.-

### Pralinen Eis

Praline ice cream

*Praliné glacé*

16.-

### Hausgemachtes Sauerkirschen Sorbet – Kirsch Schnaps «Rössli»

Homemade – sour cherry sorbet – cherry brandy «Rössli»

*Sorbet aux cerises acides– Eau de vie de cerise «Rössli»*

19.-

### Duett Schokolade - Parfait & Macaron - Himbeere

Duet chocolate - parfait & macaron – raspberry

*Duo chocolat - parfait & macaron - framboise*

21.-

### Warme Apfeltarte – Hausgemachtes Vanilleeis – Doppelrahm

Warm apple tart – homemade vanilla ice cream – double cream

*Tarte aux pommes chaude – glace à la vanille fait maison – crème double*

23.- 20 min

### Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

*Glace et sorbet fait maison*

Pro Kugel 5.00

#### Eis:

Vanille

Tonkabohne

Lebkuchen

#### Sorbet:

Zitrone

Himbeere

Zartbitter Schokolade

### Käsevariation aus der Schweiz – Quitte - Früchtebrot

Suisse cheese variation – quince – fruit bread

*Variation au fromage suisse – coing - pain aux fruits*

19.-

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