

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 – frische Morcheln –Spargel
Homemade fresh cheese ravioli – fresh morels –asparagus
Ravioli fromage frais fait maison – morilles fraîches – asperges

1/2 Portion 44.-
1/1 Portion 59.-

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- Spargel - Selleriepüree – frische Morcheln
Simmental veal steak – asparagus – celery puree – fresh morels
Simmental steak de veau – asperges – purée de céleri - morilles fraîches
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

Haselnuss

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.