

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.-

Blumenkohl Suppe – Périgord Trüffel
Cauliflower soup – Périgord truffle
Soupe de chou-fleur – truffes noire du Périgord
42.-

Salat – Puntarelle – Artischocken – Grapefruit
Salad – puntarelle – artichokes – grapefruit
Salade – puntarelle – artichauts – pamplemousse
36.-

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

Terrine & Praline von der Entenleber – Pastinake – Birnen-Quitten Chutney – Brioche
Terrine & praline of duck liver – parsnip – pear and quince chutney – brioche
Terrine & praliné de foie gras de canard – panais – chutney poire-coing – brioche
46.-

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 Sellerie Ravioli – Périgord Trüffel
Homemade celery ravioli – Périgord truffle
Raviolis au céleri faits maison – Truffes noir du Périgord

1/2 Portion 68.-
1/1 Portion 98.-

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 – Winter Gemüse – Kalbsjus

Simmental veal steak - mashed potatoes - winter vegetables - veal gravy

Simmental steak de veau - purée de pommes de terre - légumes d`hiver - jus de veau

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 - Wintergemüse – Jus

Whole French royal pigeon - celery puree - winter vegetables – gravy

Pigeon Royal français entier - purée de céleri - 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 Mandarinen Sorbet - Zacapa Rum Sistema Solera 23 Gran Reserva

Homemade mandarin sorbet - Zacapa Rum Sistema Solera 23 Gran Reserva

Sorbet à la mandarine fait maison - Zacapa Rum Sistema Solera 23 Gran Reserva

23.-

Ananas Carpaccio – Kokosnuss Sorbet

Pineapple carpaccio – coconut sorbet

Carpaccio d`ananas – sorbet de noix de coco

23.-

Zartbitter Schokolade – Mango – Passionsfrucht

Dark chocolate – mango – passion fruit

Chocolat noir – mangue – fruit de la passion

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

Lebkuchen

Sorbet:

Mandarine

Mango-Passionsfrucht

Kokosnuss

Zartbitter Schokolade

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