

## LES ENTREES

---

Karotten - Erbsen - Ingwer  
*Carotte - petit pois - gingembre*

Fr. 32.--

Gänseleber - Mais - Niepoort  
*Foie gras d'ois - maïs - Niepoort*

Fr. 49.--

Langustinen - Tomaten - Fenchel  
*Langoustines - tomates - fenouil*

Fr. 58.--

Schmorbratenravioli - Salbei - Nussbutter  
*Raviolis de boeuf braisé - sauge - beurre noisette*

Fr. 42.--

Waldpilze - Petersilie - Safrannudeln  
*Champignon de bois - persil - nouille au safran*

Fr. 36.--

Entenessenz - Gänseleber - Sherry  
*Essence de canard - Foie gras d'ois - Sherry*

Fr. 43.--

Artischocke - Ei - Périgordtrüffel  
*Artichaut - oeuf - truffes Périgord*

Fr. 58.--

## LES POISSONS ET LES CRUSTACES

---

Fische und Krustentiere offerieren wir Ihnen nach Tageseinkauf

*L'offre des poissons et crustacés selon arrivage du jour*

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

---

Königstaube - Feigen - Kubebepfeffer

*Pigeon – figues – poivre Kubebe*

Fr. 65.--

Kotelett vom Charolais Rind - Mark - Merlot

*Côte de boeuf Charolais - moelle - Merlot*

2 personnes Fr. 68.-- p.p.

Kalbsfilet - Gänseleber - Périgordtrüffel

*Filet de veau - foie gras d'oie - truffel Périgord*

Fr. 85.--

Challans Ente - Samosa - Pfeffer

*Canard de Challans - samosa - poivre*

2 personnes Fr. 65.-- p.p.

Herkunftsländer von Fleisch und Geflügel

CH / Frankreich / Schottland

## LES DESSERTS

---

Mandeltarte - Schokolade - Tonkabohne  
*Tarte aux amandes - chocolat - fèves de Tonka*

Fr. 26.--

Sorbet - Glace - Früchte  
*Sorbet - glace - fruits*

Fr. 24.--

Crêpe - Orangen - Vanilleglace  
*Crêpe - orange – glace à la vanille*

Fr. 28.--

Millefeuille - Himbeere - Vanille  
*Millefeuille - framboise - vanille*

Fr. 29.--

Tagesdessert  
*Le dessert du jour*

Fr. 28.--