

Aujourd'hui midi

21. November 2016 – 25. November 2016
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Hörnli-Gratin
mit Karotten, Pilzen, Zucchetti
und Rucola
überbacken mit Raclette-Käse

26

Menu poisson

Saint Pierre Filet
im Ofen gegart
mit Lauch und gebratenen Pilzen
serviert mit Aioli-Sauce

33

Menu viande

„Coq au vin“
mit Kartoffelstock
gebratenen Pilzen und Karotten
serviert mit Silberzwiebeln
und Speck

33

Vorspeisen

	CHF
Salat von der Königskrabbe mit Mango, Avocado, Tomate und Kräutern an Honigvinaigrette mit Orange und Ingwer	36
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	19 22/23
Schottischer Rauchlachs mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	27/37
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	29/39
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney und Salat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
Wildterrine serviert mit Selleriesalat Birme und Quittengelee	25
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter 6 Stück / 12 Stück	23/26
Assiette de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Pilzcrèmesuppe	13

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	46
Rindsfilet 200g (AUS) in einer Pfefferkruste an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpuree	59
Entenbrust mit Akazienhonig mariniert serviert mit Gemüsebulgur	52
Ossobucco vom Seeteufel an Steinpilzrahmsauce serviert auf Petersilien-Kartoffelpurre	49
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42
Wolfsbarsch aus dem Ofen serviert mit saffranierem Fenchel dazu eine Salsa von Peperoni und Tomaten	59

Vegetarisch

	CHF
Tortelloni gefüllt mit Rucola an Rahmsauce mit Estragon serviert mit Kürbis und Nüssen	33

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Ratatouille	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6
Kartoffelpuree	6