

ABENDGERICHTE

KALBSPASTETE

mit Waldorfsalat und Preiselbeer-Gelée

26.00

HAUSGEMACHTE SPINAT-ROQUEFORT-QUICHE

mit kleinem Salat, Baumnussdressing und Granatapfel

29.00

FRIKASSEE VON DER MAISPOULARDE

mit Morcheln, Babykarotten, Karottenpüree und Pommes Duchesse

48.00

ROASTBEEF VOM RINDSENTRECÔTE

mit Vanille-Babykarotten und Pommes frites

44.00

ZANDERKNUSPERLI

mit Bäckerinnenkartoffeln, Rosmarin und Sauce Tartar

38.00

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Sassaia Bianco di Merlot
Ticino DOC · Vinattieri · Schweiz

9.50 / 1 dl · 69.00 / 7.5 dl

ROSÉWEIN

Eau de Provence – Private Wine Collection
Grenache Noir · Cinsault · Syrah · Provence

8.00 / 1 dl · 56.00 / 7.5 dl

ROTWEIN

La Croisade
Cabernet-Syrah · Languedoc · Frankreich

9.50 / 1 dl · 69.00 / 7.5 dl

DIGESTIF

LIQUEUR FARIGOULE DE FORCALQUIER

Liqueur de Thym

15.00 / 4 cl

MARC DE BOURGOGNE · MORIN

11.00 / 2 cl

DESSERT KARTE

SÜSSES AUS DER VITRINE

10.00

CREME BRÛLÉE

10.00

TARTE TATIN

mit Vanilleglace

13.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

mit Sauerrahmglace

12.50

PROFITEROLES

mit Schokoladensauce und Vanilleglace

16.00

VERMICELLES (alkoholfrei)

mit Meringue und Vanilleglace

16.00

HOLUNDERBLÜTEN-SORBET

mit Aufguss von Deutz Champagner

19.00

SORBETS UND GLACE

*Himbeer, Zitrone–Limetten, Birne, Holunderblüten,
Fior di Latte, Sauerrahm, Vanille, Schokolade,
Haselnuss, Mocca, Pistazien*

5.50 pro Kugel

KÄSEPLATTE

*Tete de Moine AOP, Roquefort Papillon, Luzerner Rahmkäse,
Vacherin Fribourgeois AOP, Bouche du chevre
dazu Feigensenf und schwarze Nüsse*

23.00