

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

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

ABENDGERICHTE

AB 18:00 UHR

WEISSE SPARGELCREMESUPPE

mit Spargel einlage, Rhabarber und Schnittlauch

14.00

HAUSGEMACHTE SPINAT-ROQUEFORT-QUICHE

mit Spargelsalat an Kräuter- Senfdressing

29.00

FRIKASSEE VON DER MAISPOULARDE

mit Morcheln, Babykarotten, Karottenpüree und Pommes Duchesse

42.00

ROASTBEEF VOM RINDSENTRECÔTE

mit Vanille-Babykarotten und Pommes Frites

Zur Wahl mit:

Café de Paris, Kalbsjus, Trüffelbutter oder Sauce Hollandaise

44.00

ZANDERKNUSPERLI

mit Bäckerinnenkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartar

38.00

BÄRLAUCHRAVIOLI

mit Beurre noisette und frischen Kräutern

35.00

FLAMMKUCHEN

WEINEMPFEHLUNG

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

mit Crème fraîche, Speckwürfel, Schmelzwiebeln

und Schnittlauch

21.00

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

mit Crème fraîche, Schmelzwiebeln, Gruyzerkäse

und Schnittlauch

20.00

WEISSWEIN

Sylvie, Riesling- Silvaner

Zürich, Schweiz

9.00 / 1 dl · 64.00 / 7.5 dl

ROSÉWEIN

La Rosée

Grenache Noir · Cinsault · Syrah · Provence, Frankreich

8.00 / 1 dl · 56.00 / 7.5 dl

ROTWEIN

Châteauneuf- du- Pape

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Domaine de l'Arnésque · Rhonetal, Frankreich

14.00 / 1 dl · 98.00 / 7.5 dl

DIGESTIF

LIQUEUR FARIGOULE DE FORCALQUIER

Liqueur de Thym

15.00 / 4 cl

MARC DE BOURGOGNE · MORIN

11.00 / 2 cl

