

ABENDGERICHTE

ESCALOPES VON DER ENTENLEBER

Mit Zwetschgen-Crumble, Kalbsjus und Mini Brioche

25.00

SPINAT-GNOCCHI

Mit Roquefortsauce und konfierten Apfelperlen und Röstzwiebeln

35.00

COQ AU VIN ROUGE

mit Trüffelbutter

dazu glasierte Karotten und hausgemachten Spätzli

44.00

SOUS-VIDE-KABELJAU MIT ZITRONENKRUSTE

Dazu Vanille-Erbsenpüree

Schwarze Knoblauch-Mayonnaise und Weissweinsauce

42.00

ABENDGERICHTE

Kürbiscrèmesuppe
*mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
dazu Rahmhaube und Schnittlauch*

16.00

Rinds- Entrecôte- Streifen
an Cognac- Rahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse

42.00

Vermicelles (alkoholfrei)
mit Meringue und Vanilleglace

16.00

DESSERT KARTE

SÜSSES AUS DER VITRINE

12.00

CREME BRÛLEE

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

23.00