

ABENDGERICHTE

ESCALOPES VON DER ENTENLEBER

Mit Zwetschgen-Crumble, Kalbsjus und Mini Brioche

25.00

SPINAT-GNOCCHI

Mit Roquefortsauce und konfettierte 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

DESSERT KARTE

SÜSSES AUS DER VITRINE

12.00

CREME BRÛLEE

10.00

TARTE TATIN

mit Vanilleglace

16.00

13.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

mit Sauerrahmglace

12.50

PROFITEROLES

mit Schokoladensauce und Vanilleglace

16.00

VERMICELLES (alkoholfrei)

mit Meringue und Vanilleglace

42.00

16.00

HOLUNDERBLÜTEN-SORBET

mit Aufguss von Deutz Champagner

19.00

Vermicelles (alkoholfrei)

mit Meringue und Vanilleglace

16.00

SORBETS UND GLACE

Himbeer, Zitrone -Limetten, Birne, Holunderblüten,
Fior Di Latte, Sauerrahm, Vanille, Schokolade,
Haselhuss, 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