DESSERT KARTE

CREME BRÛLÉE

10.00

TARTE TATIN

mit Vanilleglace

13.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

mit Sauerrahmglace

12.50

PROFITEROLES

mit Schokoladensauce und Vanilleglace

16.00

SORBETS UND GLACE

Himbeere, Zitrone–Limette, Birne, Holunderblüte,
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

APERO COCKTAILS

LOUIS ROYAL

Champagne Deutz, Grand Marnière,
Cassis de Bourgogne

17.50

LAV`A BELLE GIN & TONIC

Lavendel-Kräuterlikor, Gin, Tonic

18.00

APERO SNACKS

PARMESAN (100 g) MIT BALSAMICO

10.00

JUMBO OLIVEN (150 g)

8.50

APERO LOUIS

Serrano-Schinken, Bündnerfleisch, Brie, Parmesan,
Oliven, Gewürzgurken und Artischockenherzen

24.00

GRISSINIS IM GLAS
SERVIERT MIT DREIERLEI DIP

Geräucherte Peperonicreme,
Oliventapenade und
Kichererbsenpüree

15.00

ABENDGERICHTE

AB 18:00 UHR

FOIE GRAS DE CANARD

mit Mini-Brioche dazu Kalbsjus

25.00

MARRONICREMESUPPE

16.00

GEBRATENE RINDSENTRECÔTE-WÜRFEL

mit Kartoffelgnocchi und Cognac-Rahmsauce

42.00

HIRSCHPFEFFER MIT JÄGERGARNITUR

mit Speck, Silberzwiebeln, Champignon, Kräutern

dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut

38.00

LACHSFORELLENFILETS MEUNIÈRE

mit Beurre blanc, Kartoffelgnocchi und wilden Broccoli

38.00

MOULES "MUSKAT"

mit Muskatkürbiswürfeln, Pernod, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

39.00

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Pouilly Fumé
Baron de Rothschild, Loire

13.50 / 1 dl · 96.00 / 7.5 dl

ROSÉWEIN

Ultimate
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

Provence, Frankreich

10.50 / 1 dl · 74.00 / 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