

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d'Oro» DOC	1dl	12.—
Heidsieck & Co. Monopole Top Blue Champagner Cüpli	1dl	15.—
Kir Royal	1dl	15.—

Les Entrées / Vorspeisen

Foie gras de canard et compote de mirabelles		
Entenleberterrine nach Art des Hauses mit Mirabellenkompott		
serviert mit Toast und Butter		28.—
dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes	1 dl	8.50
Carpaccio de bœuf avec roquette et fromage «Belper Knolle»		
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Belper Knolle		24.—
Huîtres fraîches Creuses n° 2		
Frische Austern Creuses n° 2		
mit Himbeer-Eschalottenvinaigrette		
und Pumpernickelscheiben	ab 3 Stück / pro Stück	4.50
Tartare de veau aux truffes noires		
Tatar vom Kalb mit schwarzen Herbsttrüffeln		
an kaltgepresstem Olivenöl		28.50
Salade de mâche à l'œuf ou aux lardons et croûtons		
Knackiger Nüsslisalat		
mit Ei oder mit Speck und Croûtons		
Dressing Ihrer Wahl		16.50
Salade mêlée		
Kleiner gemischter Salat	als Vorspeise	15.—
an französischer oder italienischer Salatsauce	als Hauptgang	25.—
Salade verte		
Grün gemischte Blattsalate	als Vorspeise	12.—
an französischer oder italienischer Salatsauce	als Hauptgang	22.—

Les Potages / Suppen

Bisque de homard au cognac		
Hausgemachte Hummersuppe mit Hummerschwanz, verfeinert mit Cognac		24.—
Elixir de citronnelle et curry aux noix de St-Jacques		
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel		16.50
abgeschmeckt mit Curry	kleine Tasse	12.50
Crème de potiron et huile de pépins de courge Styrienne		
Geschäumte Kürbiscrèmesuppe		12.—
mit Steirischem Kürbiskernöl verfeinert	kleine Tasse	10.—
Oxtail clair, paillettes au Sbrinz		
Klare Ochsenschwanzsuppe		
mit Blätterteigstängel au Sbrinz		14.—

Les Poissons / Fisch

Turbot sauté accompagné de salicorne sur un lit d'épinards d'hiver et émulsion au safran		
Steinbutt gebraten mit Meeresbohnen auf Wurzelspinat mit Safranschaum		58.—
Truite au bleu maison		
Forelle blau vom Orishof nach altem Rezept zubereitet	1 Stück	38.—
dazu Salzkartoffeln	2 Stück	61.—
Filets de perches meunières aux amandes grillées		
Eglifilets in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln serviert mit Sauce Tartare, als Beilage Salzkartoffeln oder Trockenreis		44.—

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

Assiette de légumes automnale		
Herbstlicher Gemüseteller reich garniert mit Rotkraut und glacierten Marroni, Rosenkohl, gefülltem Apfel mit Preiselbeeren und Rahmwirsing dazu hausgemachte Spätzli		32.—
Tranches de polenta rôtie, champignons des bois et sauce mousseuse au potiron		
Gebratene Polentaschnitten mit sautierten Waldpilzen und Kürbisschaumsauce		30.—
Risotto au safran aux champignons d'automne		
Safranrisotto mit Herbstpilzen		28.50

La Cuisine du Chasseur / Wildgerichte

Escalopes de chevreuil Mirza Rehschnitzel Mirza mit Waldpilzen an feiner Wildrahmsauce mit einer Variation von Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	kleine Portion	58.50 52.—
Civet de cerf façon grand-mère Hirschpfeffer nach Grossmutterart dazu Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllter Apfel und Spätzli		45.—
Selle de chevreuil Baden-Baden Rehrücken Baden-Baden an Cognac-Wildrahmsauce mit herbstlicher Gemüsegarntur dazu hausgemachte Spätzli oder Pommes Dauphines	ab 2 Personen pro Person	68.—

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

Entrecôte du Patron gratinée Zartes Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken serviert mit einer Gemüsevariation		51.—
Pointes de filet de bœuf Stroganoff Rindsfiletwürfel Stroganoff	kleine Portion	48.— 44.—
Escalopes de veau Elisabeth Kalbsschnitzel an leichter Zitronenbutter dazu frisches Gemüse	kleine Portion	43.— 39.—
Escalopes de veau panées Panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone	kleine Portion	48.— 44.—
Foie de veau sauce moutarde de Meaux avec rösti Kalbsleber an Pommerysenfsauce mit Rösti	kleine Portion	38.50 34.50
Bœuf braisé au Barolo Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce serviert mit einem Bouquet von Gemüse	kleine Portion	38.50 34.50

Accompagnements au choix / Beilagen nach Wahl

Riz parfumé / Duftreis
Risotto au parmesan / mit Parmesan
Spätzli / Spätzli
Pommes de terre à l'eau / Salzkartoffeln
Nouilles Alfredo / Nudeln Alfredo
Pommes frites oder Pommes allumettes

Les Menus Dégustation

Degustations-Menüs ab 2 Personen - Lassen Sie sich überraschen!

Menu	4 Gänge	pro Person	100.—
Menu	5 Gänge	pro Person	125.—
Menu	6 Gänge	pro Person	140.—

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet
Maispoularde
Entenbrust

Schweiz
Frankreich*
Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet
Filet, Entrecôte

Schweiz
Australien*

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch

Schweiz

Wildfleisch

Rehfleisch
Rehschnitzel
Rehrücken, Rehgeschnetzeltes
Hirschragout, Hirschentrecôte
Frischling

Schweiz
Ungarn, EU
Ungarn, Slowenien (Freiwild), EU
Neuseeland
Österreich, Ungarn

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Austern

Frankreich

Zucht

Calamari

Italien

FA041

Egli

Polen

FAO05/27

Forelle

Schweiz

Zucht

Hummer

Kanada, USA

FAO21

Jakobsmuschel

Japan

FAO61

Lachs

Norwegen

Zucht

Riesencrevetten

Vietnam

ASC

Saibling

Schweiz

Zucht

Seeteufel

Island

FAO27

Seezunge

Holland / Frankreich

FAO27

Seezungenfilets MSC

Niederland

FAO27

Steinbutt

Spanien

Zucht

Steinbutt

Schottland

FAO27

Thunfisch

Philippinen

FAO71

Wolfsbarsch

Frankreich

FAO27

Zander

Schweiz

FAO05

Buttergipfel

Romer's Hausbäckerei

Buttertoast

Romer's Hausbäckerei

Schraubenbrot hell

Romer's Hausbäckerei

Schraubenbrot dunkel

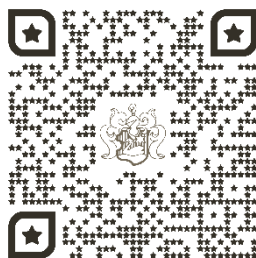
Romer's Hausbäckerei

Tischsemmel

Hiestand Bäckerei

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Version 10.2025



Anmeldung Newsletter