

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 abgeschmeckt mit Curry	16.50 kleine Tasse 12.50
Crème de potiron et huile de pépins de courge Styrienne Geschäumte Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl verfeinert	12.— 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 dazu Salzkartoffeln	1 Stück 38.— 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 Gemüsegarnitur 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 Pommerysensauce 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-Menus 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

Lammfleisch

Schweinefleisch

Wildfleisch

Rehfleisch

Schweiz

Rehschnitzel

Ungarn, EU

Rehrücken, Rehgeschnetzeltes

Ungarn, Slowenien (Freiwild), EU

Hirschartgout, Hirschentrecôte

Neuseeland

Frischling

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	Nederland	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

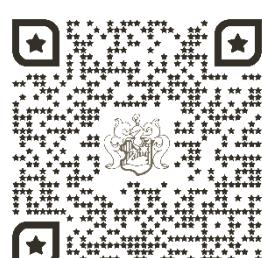
Romer's Hausbäckerei

Tischsemmel

Hiestand Bäckerei

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

Version 10.2025



Anmeldung Newsletter