

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

Terrine de foie gras marinée aux fruits et vin de miel, Brioche			
Marinierte Gänseleberterrine mit Honigweinflüchten, Portweingelee und Brioche			34.—
Tartare de bœuf épicé avec crème acidulée			
Gewürztes Rindertatar mit Sauerrahm, Eigelbcreme und Mixed Pickels			28.—
Salade de crutités			
Gemischter Salat	als Vorspeise		16.—
an französischer oder italienischer Salatsauce	als Hauptgang		28.—
Salade verte			
Blattsalat	als Vorspeise		13.—
an französischer oder italienischer Salatsauce	als Hauptgang		24.—
Saumon des Alpes Suisse flambé			
Geflämmtter Schweizer Alpen Lachs auf Blutorangen Marinade und Weisssem Rettich			26.—
Cocktail d'homard			
Hummer-Cocktail auf Eisbergsalat und Cocktailsauce			34.—
Huitres fraîches Gillerdeau n°3			
Frische Gillerdeau Austern No.3 mit Chesterbrot, Rotwein Schalottenvinaigrette und Zitrone	(ab 3 Stück)	pro Stück	6.—
Caviar cristal classique (50g) avec blinis			
Kaviar kristal Kaviar Klassisch (50g) mit Blinis, Eiweiss, Schnittlauch und aufgeschlagener Crème Fraiche	(für 2 bis 4 Personen)	pro Dose	175.—

Les Potages / Suppen

Cosommé de bœuf avec julienne de légumes Rindskrafbrühe mit Gemüse Julienne	14.—
Bisque d'homard avec queue d'homard confite Hummerbisque mit konfiertem Hummerschwanz, Staudensellerie und Krustentieröl	26.—
Soupe mousseuse à la citronnelle avec noix de Saint-Jacques poêlée Zitronengrasschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und junger Kokosnuss	18.—
Quenelles de brochet sur julienne de légumes avec sauce Nantua Hechtklösschen auf Gemüse Julienne und feiner Sauce Nantua	28.—

Les Poissons / Fisch

Truite meunière ou bleu avec pommes nature Forelle Müllerin oder Blau mit Salzkartoffeln, Mandelbutter und Petersilie	42.—
	2 Stück 65.—
Filets de perches croustillants Knusprige Egli Filets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	46.—
Cabillaud à la vapeur sur légumes marinés Gedämpfter Kabeljau auf mariniertem Gemüse und lauwarmer Minz-Zitronengrasvinagrette	46.—
Homard Thermidor gratiné au Sbrinz Hummer Thermidor gratiniert mit Sbrinz und mediterranen Kräutern	72.—
Turbot de l'Atlantique sur fregola sarda Atlantik Steinbutt auf Fregola Sarda mit Safran Beurre Blanc und Gemüsebouquet	62.—

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

Émincé de filet de bœuf «Stroganoff» Rinderfiletspitzen «Stroganoff» mit Randen, Gewürzgurken und Peperoni Streifen	52.—
Escalopes de veau «Bad Eptingen» Bad Eptinger Kalbsplätzli mit Gemüsebouquet und Zitronenbutter	45.—
Cordon bleu de veau «Jürg Mohler» Jürg Mohlers Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüsebouquet der Saison	54.—

Les Spécialités pour Deux / Besondere Gerichte für Zwei

Châteaubriand		
Château Briand mit Gemüsebouquet, Sauce Béarnaise, Pommes	(pro Person)	72.—
Sole meunière		
Seezunge Meunier mit Petersilienkartoffeln, Kapernbutter und Zitronenzesten	(pro Person)	78.—

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

Risotto au vin blanc et parmesan		
Weissweinrisotto mit Parmesan und eingelegtem Gemüse		32.—
Steak de betterave rouge sur fregola sarda		
Randensteak auf Fregola Sarda mit Zitrus-Kokosveloute		42.—
Choux farci à la duxelles de champignons		
Wirz gefüllt mit Pilzduxelle und Apfel		38.—

Accompagnements au choix / Beilagen nach Wahl

Tagliatelles / Bandnudeln
Pommes frites oder Pommes allumettes
Riz parfumé / Duftreis
Pommes nature / Salzkartoffeln
Riz / Reis
Risotto

Les Menus Dégustation

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

Menu	4 Gänge	pro Person	110.—
Menu	5 Gänge	pro Person	135.—
Menu	6 Gänge	pro Person	150.—

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

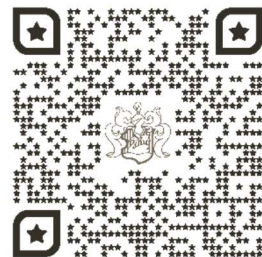
* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Austern	Frankreich	Zucht
Calamari	Italien	FAO41
Egli	Polen	FAO05/27
Forelle	Schweiz	Zucht
Hummer	Kanada, USA	FAO21
Jakobsmuschel	Frankreich	FAO61
Lachs	Schweiz	Zucht
Riesengarnelen	Argentinien	ASC
Saibling	Schweiz	Zucht
Seeteufel	Island	FAO27
Seezunge	Frankreich	FAO27
Steinbutt	Frankreich	FAO27
Thunfisch	Japan	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 01.2026



Anmeldung Newsletter