



## SUPPEN / SOUPES / SOUPS

CHF

Gazpacho « Andaluz » mit verschiedenen Beilagen

15.00

*Gazpacho « Andaluz » avec sa garniture*

*Gazpacho "Andaluz" with side dishes*

Französische Fischsuppe mit Croutons und „Rouille“

18.00

*Soupe de poisson français avec croûtons et rouille*

*French fish soup with croutons and rouille*

## VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

Junger Blattsalat mit Eierschwämmli an Honig-Dressing mit gebackenem Ziegenkäse

19.00

*Jeunes pousses de salade et chanterelles, vinaigrette au miel et fromage de chèvre tiède*

*Young salad and chanterelle shoots, honey vinaigrette and warm goat cheese*

Burrata Pugliese, mit Tomaten, Basilikum und Balsamico Vinaigrette

23.00

*Burrata Pugliese avec des tomates, basilic et vinaigrette balsamique*

*Burrata pugliese with tomatoes, basil and balsamico vinaigrette*

Carpaccio vom Rind an Limetten-Olivenöl Marinade und Parmesan Hobel

24.00

*Carpaccio de boeuf sur une marinade à l'huile d'olive et citron vert et parmesan*

*Beef carpaccio with lime- olive oil marinade and parmesan*

Besenstiel „Spezial“ (Pulpo, Stockfischkroketten, Fleischkroketten)

26.00

*Besenstiel „special“ (poulpe, accras de morue, croquettes de viande)*

*Besenstiel „special“ (octopus, salt cod croquettes, meat croquettes)*

Iberico Rohschinken mit Manchego Käse

29.00

*Jambon cru ibérique et fromage Manchego*

*Iberian raw ham and Manchego cheese*



## PASTA / RISOTTO

CHF

Tagliatelle an konfierten Cherry Tomaten mit Basilikum parfümiert <i>Tagliatelles aux tomates cerises confites, parfumée au basilic</i> <i>Tagliatelle with candied cherry tomatoes and perfumed with fresh Basil</i>	26.00
Zitronen Ravioli auf Pistaziencremesauce, Gemüse Julienne und Grana Padano <i>Raviolis au citron sur une sauce à la pistache, julienne de légumes et Grana Padano</i> <i>Ravioli with lemon on a pistacio sauce, julienne of vegetables and Grana Padano</i>	28.00
Rigatoni al suggo di Manzo <i>Rigatoni avec sauce au bœuf braisé</i> <i>Rigatoni with stewed beef sauce</i>	31.00
Hausgemachte „Krabben Teigtaschen“ gedämpft an Krustentier Sauce <i>Raviolis au crabe faits maison à la vapeur avec sauce aux crustacés</i> <i>Homemade "crab dumplings" steamed with shellfish sauce</i>	33.00
Risotto mit Riesencrevetten, Jakobsmuscheln und Sommer Kräuter <i>Risotto aux crevettes géantes, noix de saint Jacques et herbes d'été</i> <i>Risotto with giant shrimps, scallops and summer herbs</i>	34.00

## VEGETARISCH / VEGETARIEN / VEGETARIAN

Sommerliche Gemüse Pfanne mit Pfifferlingen und frischen Kräuter <i>Poêlée de légumes d'été et girolles aux herbes fraîches</i> <i>Pan fried summer vegetables with chanterelles and fresh herbs</i>	29.00
--	-------



## FISCH / POISSONS / FISH

CHF

Doraden Filet auf Fenchelgemüse an Sternanis Emulsion <i>Filet de dorade sur lit de fenouil et émulsion à l'anis</i> <i>Sea bream fillet on fennel bed and aniseed emulsion</i>	39.00
Stockfisch nach Portugieser Art mit Kartoffeln und Favabohnen <i>Morue façon portugaise sur lit de pommes de terre et fèves</i> <i>Codfish Portuguese style with potatoes and fava beans</i>	42.00
Seezunge „a la Plancha“, mit Tomaten-Olivenöl Sauce und Sommer Garnitur <i>Sole „a la plancha“, marinade de tomates à l'huile d'olives et garniture estiva le</i> <i>Sole „a la plancha“, tomatoes - olives oil sauce and garnishes with vegetables</i>	49.00

## FLEISCH / VIANDES / MEAT

Maispouardenbrust an frischem Mango mit Gemüse Bouquet <i>Poitrine de poularde de maïs à la mangue fraîche et bouquet de légumes</i> <i>Corn fed chicken breast with fresh mango and vegetables bouquet</i>	39.00
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Saison Gemüse <i>Emmincé de filet de bœuf „Stroganoff“ avec légumes de saison</i> <i>Sliced Beef filet „Stroganoff“ with seasonal vegetables</i>	45.00
Lammkarree im Kräuter Mantel rosa gebraten, an Pfefferminze-Jus und Ratatouille <i>Carré d'agneau rôti aux herbes cuit rosé servit avec son jus de menthe poivrée et ratatouille</i> <i>Rack of lamb with herbs, medium, served with peppermint jus and ratatouille</i>	46.00
Rindsfilet gegrillt an Portwein-Reduktion-Sauce und Sommer Gemüse <i>Filet de bœuf grillé avec une réduction au Porto et légumes d'été</i> <i>Grilled beef filet with Port wine reduction and summer vegetables</i>	52.00

Als Beilage nach Ihrer Wahl:	Kartoffel Gratin, Tagliatelle, roter Camargue Reis, Rosmarinkartoffeln, Kräuter Spätzli, Risotto
<i>Accompagnement :</i>	<i>Gratin de pommes de terre, tagliatelles, riz rouge de Camargue,</i> <i>Pommes de terre au romarin, spätzlés aux herbes, risotto</i>
<i>Side dishes:</i>	<i>Potatoes gratin, tagliatelle, red rice of Camargue,</i> <i>Rosemary potatoes, spätzlés with herbs, Risotto</i>



## SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS

CHF

Panna Cotta, garniert mit roten Beeren

*Panna cotta, garni de fruits rouges*

*Panna cotta, garnished with red berries*

15.00

Profiteroles mit Vanille Glace und hausgemacher warmer Schokoladen Sauce

*Profiteroles à la glace vanille et sauce chocolat chaude maison*

*Pastry puffs filled with vanilla ice cream and homemade warm chocolate sauce*

16.00

« Pêche Melba » mit frischem pochierem Pfirsich

*"Pêche Melba" avec pêches pochées maison*

*«Pêche Melba» with homemade poached peaches*

16.00

Aprikosen Tartelette an rotem Beeren Coulis und hausgemachter Mandel Glace

*Tartelette aux abricots, coulis de fruits rouges et glacé aux amandes fait maison*

*Apricot tartlet, red fruit coulis and homemade almond ice cream*

17.00

Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl

Mit Rahm

4.50

1.50

Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten

*Pour les parfums des glaces et sorbets, demander au personnel de service*

*Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavours*