

Verehrter Gast,

Fast alle unsere Speisen werden „à la Minute“ für Sie zubereitet. Hierfür benötigt unsere Küche eine angemessene Zubereitungszeit.

Wir verwenden nur frische Naturprodukte bester Qualität. Die Gerichte der Speisekarte sind mit Sorgfalt aus dem Tagesangebot des Marktes zusammengestellt und daher nicht unbegrenzt bevorratet. Bitte haben Sie gegebenenfalls hierfür Verständnis.

Es ist uns eine Freude, wenn wir Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen und Weine beraten dürfen, unser Küchenchef und seine Brigade sind gerne bereit, Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen.

Wir möchten Sie kulinarisch nach besten Kräften verwöhnen und wünschen Ihnen einen erholsamen und genussreichen Aufenthalt in unserem Gasthaus.



! Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

! Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les asperges du Seeland Spargeln aus dem Seeland»

Les entrées Vorspeisen

Crème d'asperges 16.50
Spargelcremesuppe

Crème d'asperges aux coquilles St-Jacques 19.50
Spargelcremesuppe mit Jakobsmuscheln

Salade d'asperges aux saveurs des sous-bois 21.50
Spargelsalat mit Waldgenüssen

Asperges avec les sauces mayonnaise et vinaigrette 23.50
Spargeln mit Mayonnaise und Vinaigrette

Asperges et la sauce hollandaise 26.50
Spargeln mit holländische Sauce

Garniture de jambon de Serrano ou jambon de campagne cuit 11.—
Serranoschinken oder Bauernschinken als Beilage

Les plats principaux - Hauptgerichte

Asperges avec les sauces mayonnaise et vinaigrette 41.—
Spargeln mit Mayonnaise und Vinaigrette

Asperges et la sauce hollandaise 43.—
Spargeln mit holländische Sauce

Asperges à la flamande, concassé aux œufs, ciboulette et huile d'olives 42.—
Spargeln flämische Art, gehackte Eier, Schnittlauch und Olivenöl

Mignon de veau aux morilles et asperges "Argenteuil" 59.—
Kalbsfiletmignon mit Morcheln und Spargeln

Médaille de sandre aux asperges 48.—
Zandermedaillon mit Spargeln

Filets mignons de porc, sauce crémeuse au cognac, tagliatelles à l'ail d'ours 48.—
Schweinsfiletmignon Cognacrahmsauce, Spargeln, Bärlauchtagliatellen

Garniture de jambon de Serrano ou jambon de campagne cuit 11.—
Serranoschinken oder Bauernschinken als Beilage



Les entrées - Vorspeisen

Médaillon de foie gras chaud en brioche au vinaigre de balsamique 33.—
Lauwarmes Entenlebermedaillon im Briochemantel mit Balsamicoessig

Terrine de foie gras au beurre de caramel salé 31.50
Entenleberterrinen mit salziger Karamellbutter

Mille-feuilles aux chanterelles et feuilles de salades 21.50
Eierschwämmen auf Blätterteig und Blattsalate

Salade de doucette de chez nous aux lardons fumés et concassés d'oeufs 16.50/19.--
- ou natur ou concassés d'oeufs ou aux lamelles de saumon fumé ou œuf poché
Feldfrischer Gempenacher-Nüsslersalat mit Speckwürfeln und gehackten Eier
- oder natur oder nur gehackten Eier oder Lachsstreifen oder pochiertem Ei

Carpaccio de veau, huile citronnée et feuilles de salade 28.50
Kalbscarpaccio mit Zitronenöl und Blattsalate

Carpaccio de cerf à l'huile de truffes, pulpes de Belp, la corbeille de doucette 27.50
Hirschcarpaccio mit Trüffel, Belperknollen und Nüsslersalat im Körbchen

Tartare de bœuf, salades, toast, beurre (*à choix pommes allumettes*) 27.—
Rindstatar, Blattsalat, Toast und Butter (*auf Wunsch mit Kartoffelstäbchen*)

Les entrées poissons et fruits de mer - Fischvorspeisen und Meeresfrüchte

Carpaccio de coquilles St-Jacques et feuilles de salade 27.50
Jakobsmuschelcarpaccio mit Blattsalate

Tartare de saumon fumé, toast, beurre et feuilles de salade 23.50
Geräuchertes Lachstatar, Toast, Butter und Blattsalate

Filets de perche tout frais de Raron (VS) panés à la noix de coco, sauce au
curry rouge, mousseline de pommes 26.—
Fangfrische Eglifilets von Raron (VS) gebacken im Kokosmantel,
rote Currysauce und Apfelmus

Truite au bleu ou meunière, pommes de terre nature, beurre noisette 32.—
(De notre propre élevage, sur demande déjà fileté)
Forelle blau oder im Butter gebraten, Salzkartoffeln, braune Butter
(Aus eigener Zucht, auf Wunsch filetiert)

Les soupes/Suppen

Crème à l'ail et juliennes de saumon fumé 16.50 —
Knoblauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Crème de morilles parfumée aux larmes de Cognac 18.50
Morchelcremesuppe parfümiert mit Cognac

Bisque d'écrevisses « Maison » à l'Armagnac et crème double 17.—
Krebsensuppe « Hausgemacht » mit Armagnac und Rahmhäubchen



Les plats végétariens/Vegetarische Gerichte

Les soupes/Suppen

Crème à l'ail et juliennes de saumon fumé 16.50
Knoblauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Crème de morilles parfumée aux larmes de Cognac 18.50
Morchelcremesuppe parfümiert mit Cognac

Crème d'asperges 16.50
Spargelcremesuppe

Les entrées/Vorspeisen

Salade verte 11.50
Grüner Salat

Salade mêlée 14.50
Gemischter Salat

Salade d'asperges aux saveurs des sous-bois 21.50
Spargelsalat mit Waldgenüssen

Asperges avec les sauces mayonnaise et vinaigrette 23.50
Spargeln mit Mayonnaise und Vinaigrette

Asperges et la sauce hollandaise 26.50
Spargeln mit holländische Sauce

Roesti de pommes de terre aux fines herbes, sauce au fromage frais 23.50
Kartoffelrösti mit einer Kräuterfüllung und Weisskäsecremesauce

Les plats principaux végétariens/Vegetarische Hauptgerichte

Fiori farcie (pâtes au blé complet) au fromage frais et épinards 34.—
Fiori (Vollkornteigwaren) mit Frischkäse und Spinatfüllung

Carbonara de tagliatelles aux asperges et tomates glacées 31.—
Carbonaratagliatellen mit Spargeln und glasierten Tomaten

Cordon bleu de soja et de blé au fromage, légumes, pommes allumettes 36.—
Soja- Weizencordon-bleu mit Käse, Gemüsevielfalt, Kartoffelstäbchen

Asperges avec les sauces mayonnaise et vinaigrette 41.—
Spargeln mit Mayonnaise und Vinaigrette

Asperges à la flamande, concassé aux œufs, ciboulette et huile d'olives 42.—
Spargeln flämische Art, gehackte Eier, Schnittlauch und Oliven

Les plats principaux/Hauptgerichte

Filet mignon de veau aux morilles, jardinière de légumes, nouilles au beurre 59.—
Kalbsfiletmignon mit Morcheln, Gemüsevielfalt, Butternudeln

Trois filets « Maison », servi en 3 services, porc, veau et bœuf 71.—
- à partir de 2 personnes
Dreierlei Filets nach Art des Hauses, serviert in 3 Gängen, Schwein, Kalb und Rind
- ab 2 Personen

Tartare de bœuf, feuilles de salades (à choix pommes allumettes), toast et beurre 43.—
Rindstatar, Salat (auf Wunsch mit Kartoffelstäbchen), Toast und Butter

Dés de filet de boeuf „Stroganoff“, sauce au paprika, légumes, riz pilaf 56.—
Rindsfiletwürfeln „Stroganoff“, Paprikasauce, Gemüsevielfalt, Pilawreis

Filet de bœuf „Voronoff », sauce au poivre et cognac, légumes, risotto au parmesan 61.—
Rindsfilet « Voronoff », Pfeffer- Cognacsauce, Gemüsevielfalt, Parmesanrisotto

Emincé de foie de veau aux herbes de Provence, jardinière de légumes, roestis, 46.50
Kalbslebergeschnetzeltes mit Kräutern, Rösti, Gemüse garnitur

Tournedos de boeuf Rossini au foie gras, l'os à la moelle, jardinière de légumes,
croquettes de pommes de terre 64.—
Rindstournedos Rossini mit Entenleber, Markbein, Gemüsevielfalt, Kartoffelkroketten

Les poissons et fruits de mer

Fische & Meeresfrüchte vom Grill und aus der Pfanne

Crevettes *au curry vert très épicé ou rouge épicé*, juliennes de légumes au wok, riz pilaf 48.—
Krevetten *mit grünem sehr scharfen oder roten scharfen Curry*, Wokgemüse, Pilawreis

Filets de truite pochés à *l'aneth ou estragon*, riz pilaf 47.—
Forellenfilets pochiert an einer *Dillsauce oder Estragonsauce*, Pilaw Reis

Filets de perche tout frais, sauce au vin blanc ou meunière, pommes de terre nature 46.—
Fangfrische Eglifilets an einer Weissweinsauce oder im Butter gebraten, Salzkartoffeln

Filets de perche tout frais de Raron (VS) panés à la noix de coco, sauce au curry rouge,
mouseline de pommes, petits légumes et pommes nature 48.—
Fangfrische Eglifilets von Raron (VS) gebacken im Kokosmantel
rote Currysauce, Apfelmusbett, kleines Gemüse und Salzkartoffeln

Médaille de sandre aux agrumes de citron, jardinière de légumes et riz pilaf, 48.—
Zandermedaille an einer Zitronensauce, Gemüsevielfalt und Pilawreis

Coquilles St-Jacques gratinées, sauce au safran, légumes, risotto au parmesan 55.—
Jakobsmuscheln gratiniert an einer Safransauce, Gemüse, Parmesanrisotto

Menuänderungen oder Sonderwünsche erfüllen wir gerne, wobei wesentliche Aufwendungen zusätzlich berechnet werden und ab 23 Uhr können keine warmen Süßspeisen mehr bestellt werden ohne vorgängige Absprache mit dem Servicepersonal.

Toutes modifications de mets ou souhait spécial entraînera un supplément de prix et à partir de 23 heures, les entremets chauds ne seront plus disponible sans accord préalable avec notre personnel de service.