

Les entrées/Vorspeisen



Feuilles de salade verte 9.50
Grüner Blattsalat

Petite salade mêlée 12.50
Kleiner gemischter Salat

Salade de doucette aux goujons de saumon fumé 16.50
Nüsslersalat mit Lachsstreifen

Salade de doucette à l'œuf et aux lardons fumé 15.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques et salade de doucette 26.—
Jakobsmuschelincarpaccio mit Nüsslersalat

Médailon de foie gras chaud en brioche 31.—
Lauwarmes Entenlebermedaillon im Briochemantel

Tartare de bœuf, feuilles de salades, toast et beurre 25.50
Rindstatar, Salat, Toast und Butter

Carpaccio de veau à l'huile d'olives et salade de doucette 27.—
Kalbscarpaccio mit Olivenöl und Nüsslersalat

Moules marinières, oignons, légumes et vin blanc 26.—
Muscheln nach Matrosenart, Zwiebeln, Gemüse und Weisswein

Les soupes/Suppen



Bisque d'écrevisses "Maison" parfumée au Cognac 15.—
„Hausgemachte“ Krebsensuppe verfeinert mit Cognac

Crème de morilles parfumée au Cognac 17.—
Morchelcremesuppe verfeinert mit Cognac

Crème à l'ail et juliennes de saumon fumé 15.—
Knoblauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Les plats principaux / Hauptgerichte

Beefsteak tartare, toast, beurre et feuilles de salades 39.—
Tartar-Beefsteak, Toast, Butter und Blattsalate

Assiette de salades **à votre choix**, soit veau, bœuf ou crevettes géantes 41.—
Salatteller **zur Auswahl** mit Kalb-, Rindfleisch oder Riesenkrevetten

Emincé de veau au curry, fruits, riz pilaf 43.—
Kalbsgeschnetzeltes mit Curry, Früchte, Pilawreis

Cordon bleu, pommes allumettes, légumes du jour 40.—
Cordon bleu, Kartoffelstäbchen, Tagesgemüse

Foie de veau aux herbes de Provence, roestis, légumes du jour 43.—
Kalbsleber mit Kräutern, Rösti, Tagesgemüse

Pointes de filet de bœuf « Stroganoff », riz pilaf, légumes du jour 51.—
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“, Pilawreis, Tagesgemüse

Filet de boeuf „Voronoff“, risotto au parmesan, légumes du jour 53.—
Rindsfilet « Voronoff », Parmesanrisotto, Tagesgemüse

Les poissons et fruits de mer

Fische & Meeresfrüchte vom Grill und aus der Pfanne

Truite au bleu ou meunière, pommes nature, beurre noisette 33.— « **De notre élevage** »
Forelle blau oder gebacken, Salzkartoffeln, braune Butter „**Aus eigener Zucht**“

Filets de truite à l'estragon ou à l'aneth, riz pilaf 45.—
Forellenfilets an einer Estragonsauce oder Dillsauce, Pilawreis

Filets de perche au vin blanc, pommes nature 43.—
Eglifilets an einer Weissweinsauce, Salzkartoffeln

Filets de perche meunière, pommes nature 43.—
Eglifilets gebacken, Salzkartoffeln

Crevettes au curry rouge, juliennes de légumes au wok, riz pilaf 46.—
Krevetten mit rotem Curry, Wokgemüse, Pilawreis

Médaille de sandre au citron, riz pilaf, jardinière de légumes 44.—
Zandermedaille an einer Zitronensauce, Pilawreis, kleines Gemüse

Moules marinière, oignons, légumes et vin blanc 38.—
Muscheln nach Matrosenart, Zwiebeln, Gemüse und Weißwein

Menuänderungen oder Sonderwünsche erfüllen wir gerne, wobei wesentliche Aufwendungen zusätzlich berechnet werden.

Toutes modifications de mets ou souhait spécial entraînera un supplément de prix.



Les entrées végétariennes/Vegetarische Vorspeisen

Feuilles de salade verte 9.50
Grüner Blattsalat

Petite salade mêlée 12.50
Kleiner gemischter Salat

Salade de doucette aux concassés d'œufs 12.50
Nüsslersalat mit gehackten Eiern

Feuilleté aux chanterelles et feuilles de salades 19.50
Eierschwämmen auf Blätterteig und Blattsalate

Roesti de pommes de terre farcie aux herbes et sauce au fromage frais 21.50
Kartoffelrösti mit einer Kräuterfüllung und Weisskäsecremesauce

Les plats principaux végétariens/Vegetarische Hauptgerichte

Tranche de Quorn au manteau de courgettes, risotto au safran 35.—
Quornschnitzel im Zucchettimantel, Safranrisotto

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

Cordon bleu de soja et de blé au fromage, légumes, pommes boulangère 38.—
Soja- Weizencordon-bleu mit Käse, Gemüsevielfalt, Bäckerinkartoffeln

Roesti de pommes de terre farcie aux herbes et sauce au fromage frais 29.50
Kartoffelrösti mit einer Kräuterfüllung und Weisskäsecremesauce

Carbonara de tagliatelles aux chanterelles et tomates glacées 31.—
Tagliatellencarbonara mit Eierschwämmen und glasierten Tomaten