

MENU

Vorspeisen

“Fettuccine” mit Rauchlachs
Dill Rahm Sauce
24.50

Ahi Tuna Tartar mit Avocado & Mango
Wakame Salat
31.50

Risotto mit Steinpilzen (v)
28.50

Kürbis Creme Suppe mit frischem Ingwer (v)
19.50

Eierschwämmli & Wildschweinfilet
Auf Brioche Toast
29.50

Feldsalat mit gebratenem Speck
& Eierschwämmli
23.50

Moules de la baie du Mont-Saint-Michel
mit Kräuter Weisswein Sauce
29.50

Rucola-Feigen-Burrata Salat (v)
22.50

Warmer Französischer Ziegenkäse (v)
mit Erdbeeren & Rucola Salat
26.50

Steinpilz Creme Suppe mit Speck
gebratenen Steinpilzen & “Micro Greens”
21.50

Hauptspeisen

Lamm Nierstück Provencal
Brätlerkartoffeln mit Speck
Grüne Bohnen & Rotwein Sauce
51.50

Seeteufel & Langostinos
Safran Sauce & Junges Gemüse
62.50

Kabeljau Steak vom Grill
Mango Habanero Chutney
Zucchini & Aubergine
54.50

Kalbsleberli mit Butter Rösti
49.50

Kalbsmedaillon im Speckmantel
Steinpilz Risotto
Rotwein Sauce
58.50

Lachstranche, Garnelen & Miesmuscheln
Estragon Sauce, Junges Gemüse
53.50

Rindsfilet Dieter Meier “Café de Paris”
mit “Spanish Chorizo” & Brätler Kartoffeln
65.50

Bon appetit