



## **VORSPEISEN – LES ENTRÉES**

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/  
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL  
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,  
CIDREDRESSING**

KLEIN: € 5,50/GROSS: € 7,50

**CARPACCIO VOM YELLOW FIN THUNFISCH AN AVOCADOCRÈME, SAUCE  
SICILIENNE UND FEINEN SALATSPITZEN AN PARMESAN-BROTCHIP**

€ 16,00

**POCHIERTES BIO-EI AUF MARINIERTEM GRÜNEN SPARGEL,  
SCHWARZEM TRÜFFEL, GRAUBROTCHIP UND FRISCHEM SALAT**

€ 15,50

**HAUSGEBEIZTER REHRÜCKEN  
AN SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
UND FELDSALAT**

€ 16,00

## **SUPPE – LA SOUPE**

**PFIFFERLINGS-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE,  
CROUTONS UND PETERSILIE**

€ 9,00



## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES**

### **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**RAVIOLI MIT TOMATEN-MOZARELLAFÜLLUNG AN BÜFFELMOZARELLA,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, TAGGIASCHEN OLIVEN UND BASILIKUM**

€ 21,00

**VEGAN: MIT TOFUBOLOGNESE GEFÜLLTE AUBERGINE, AN SAUTIERTEN  
KRÄUTERKARTOFFELN MIT HAUSGEMACHTEM PESTO AN RUCOLASALAT**

€ 19,00

## **FISCHE – LES POISSONS**

**ZART GESCHMORTER PULPO AUF KRÄUTERRISOTTO UND PEPERONATA  
AN OLIVENJUS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATE**

26,00

**KROSS GEBRATENES JI HAO-LACHSFILET AN SPINAT-TAGLIOLINI,  
TOMATENCRÈME UND SAUTIERTEM SPINAT**

€ 25,00



## **FLEISCH – LA VIANDE**

**HIRSCHRÜCKENSTEAK AN STEINPILZ-CRÈMESAUCE,  
SPECK-ZWIEBEL-WIRSING UND KROKETTEN**

€ 32,00

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT  
UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

€ 22,50

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF PARMESANSPINAT,  
ROTWEIN-SHALOTTEN, KARTOFFELMOUSSELINE UND MARSALLAJUS**

€ 29,00

**KROSS GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST AUF ROTWEIN-RISOTTO,  
BUNTEM GEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

€ 27,00



## **DESSERT – LES DESSERTS**

**ZWETSCHGENTARTE MIT CRUMBLES, VANILLESAHNE UND HASELNUSSEIS**

€ 8,50

**KARAMELISIERTE APFELSPALTEN AN VANILLESAHNE, CRUMBLES,  
KANDIERTEN MANDELSTIFTEN UND VANILLEEIS**

€ 8,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
BAILEYS, KLASSISCH UND VON DER ERDNUSS**

€ 9,00

## **KÄSE – LE FROMAGE**

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50



## **3-GANG-MENU**

**CARPACCIO VOM YELLOW FIN THUNFISCH AN AVOCADOCRÈME, SAUCE  
SICILIENNE UND FEINEN SALATSPITZEN AN PARMESAN-BROTCHIP**

\*\*\*

**KROSS GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST AUF ROTWEIN-RISOTTO,  
BUNTEM GEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
BAILEYS, KLASSISCH UND VON DER ERDNUSS**

€ 39,50



## **4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**POCHIERTES BIO-EI AUF MARINIERTEM GRÜNEN SPARGEL,  
SCHWARZEM TRÜFFEL, GRAUBROTCHIP UND FRISCHEM SALAT**

\*\*\*

**PFIFFERLINGS-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE,  
CROUTONS UND PETERSILIE**

\*\*\*

**RAVIOLI MIT TOMATEN-MOZARELLAFÜLLUNG AN BÜFFELMOZARELLA,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, TAGGIASCHEN OLIVEN UND BASILIKUM**

\*\*\*

**ZWETSCHGENTARTE MIT CRUMBLES, VANILLESAHNE UND HASELNUSSEIS**

€ 43,00



# Fleur de Sel

## **5-GANG-MENU**

**HAUSGEBEIZTER REHRÜCKEN  
AN SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
UND FELDSALAT**

\*\*\*

**PFIFFERLINGS-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE,  
CROUTONS UND PETERSILIE**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

**KROSS GEBRATENES JI HAO-LACHSFILET AN SPINAT-TAGLIOLINI,  
TOMATENCRÈME UND SAUTIERTEM SPINAT**

\*\*\*

**KARAMELISIERTE APFELSPALTEN AN VANILLESAHNE, CRUMBLES,  
KANDIERTEN MANDELSTIFTEN UND VANILLEEIS**

€ 49,50