

ENTRÉES

Hausgebeizter Rehrücken

*Karamellierte Walnuss | Marone | Weißweibirne | marinierte Rosenkohlblätter | Preiselbeer
Vinaigrette*

19,50

Sashimi vom Ji Hao Lachs

Limettengelée | Senfhonig | Crostini | Wasabi Avocadocreme |

Marinierter Rettich

18,-

Champignonflan

Parmesanchip | Steinpilz Velouté | geschmorte Schalotte | Erbsenpüree | eingelegte Pilze



15,-

La soupe du chef

Kulinarische Kreation des Tages

Tagespreis

PLATS VÉGÉTARIEN

Rote Bete Ravioli

*Rote Bete Brunoise | Walnuss Crumble | Ziegenfrischkäse | Pecorino Schaum |
Parmesanchip | Feldsalat Pesto*



25,-

PLATS POISSON

Trilogie von Steinbutt, Pulpo & Garnele

*Trilogie Ravioli (gefüllt mit Schwertfisch, Steinbeißer-Artischocke, Flusskrebs) | sautierter Spinat |
Krustentiersauce*

39,-

Retour de pêche

Tagespreis

PLATS VIANDE

Gebackener Kalbsnack in der Olivenpanade

Cremige Polenta | Gemüse Brunoise | Bordeauxjus

34,-

Entrecôte

Rotwein-Schalotten Confit | Blumenkohl Püree | Kartoffel im Speckmantel | Babyspinat |

Portwein Jus

39,-

Confierte Gänsekeule

Hausgemachte Serviettenknödel | Orangenmaronen | Apfel-Zimt Rotkraut | Preiselbeeren |

Bratapfel | Beifuß Jus

39,-

DESSERTS

Café Gourmand

Crème brûlée (Vanille) | Sesameiscreme | Tarte au citron | Espresso

12,50

Dessert du Jour

Tagespreis

Assiette de fromages

14,-

Triple Crème Truffe d'été

(Französischer Frischkäse aus Kuhmilch | Weichkäse mit angenehm sahnigem Geschmack | feine Trüffelnote)

Saint Nectaire AOP

(Französischer Hart- / Schnittkäse aus Kuhmilch | aus der Auvergne | halbfest mit grau-schwarzer Rinde | 2 Monate auf Strohmatten gereift | rustikaler Geschmack)

Carré de Saint Victor

(Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch | aus der Region Auvergne Rhône Alpes | dichte & cremige Textur | mildes & sehr säurearmes Geschmacksprofil | Trockenblumen)

3 Gänge Menü

Hausgebeizter Rehrücken

Karamellierte Walnuss | Marone | Weißweibirne | marinierte Rosenkohlblätter |

Preiselbeer Vinaigrette

Trilogie von Steinbutt, Pulpo & Garnele

Trilogie Ravioli (gefüllt mit Schwertfisch, Steinbeißer-Artischocke, Flusskrebs) | sautierter Spinat |

Krustentiersauce

Café Gourmand

Crème brûlée (Vanille) | Sesameiscreme | Tarte au citron | Espresso

65,-

4-Gänge Menü (vegetarisch)

Champignonflan

Parmesanchip | Steinpilz Velouté | geschmorte Schalotte | Erbsenpüree | eingelegte Pilze



La soupe du chef

Kulinarische Kreation des Tages

Rote Bete Ravioli

Rote Bete Brunoise | Walnuss Crumble | Ziegenfrischkäse | Pecorino Schaum |

Parmesanchip | Feldsalat Pesto



Café Gourmand

Crème brûlée (Vanille) | Sesameiscreme | Tarte au citron | Espresso

58,-

5-Gänge Menü

Sashimi vom Ji Hao Lachs

Limettengelée | Senfhonig | Crostini | Wasabi Avocadocreme | Mariniertes Rettich

La soupe du Chef

Sorbet auf Crémant Blanc

Gebackener Kalbsnack in der Olivenpanade

Cremige Polenta | Gemüse Brunoise | Bordeauxjus

Dessert du Jour

75,-