

Fleur de Sel

ENTRÉES

Marinierte rote Bete

Ziegenfrischkäse | Weißweibirne | karamellisierte Walnüsse | Senfkaviar | Ahorncrème



15,-

Feine Scheiben von rosa gebratener Kalbshüfte

*Getrüffeltes Knollensellerie Püree | Radieschen | gegrilltes Focaccia | Wachtelei | Senfkaviar
| Parmesanchip*

19,-

Mediterranes Lachstatar

*Avocadocreme | taggiasche Oliven | sonnengetrocknete Tomaten | Frühlingslauch | Crostini |
Kurkumaschaum*

19,-

La soupe du chef

Kulinarische Kreation des Tages

Tagespreis

PLATS VÉGÉTARIEN

Kastanienravioli

*Steinpilzcremesauce | Orangenmaronen | Frühlingslauch | Rosinen | Preiselbeeren |
Feldsalatpesto*



26,-

PLATS POISSON

Zanderfilet

Petersilienpanade | Sauce Tatar | Kartoffel Mousseline | Erbsen | Wurzelcremesauce

36,-

Retour de pêche

Tagespreis

PLATS VIANDE

Rehrücken

Pistazienkruste | Morchel Rahmsauce | Feldsalat Mousseline | Wintergemüse | Preiselbeeren

45,-

Rinderfilet

Polentaschnitte | glasierter Babyspinat | Tomaten | Büffelmozzarella | Madeirajus

42,-

Confierte Gänsekeule

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

Bratapfel | Beifuß Jus

39,-

DESSERTS

Café Gourmand

Crème brûlée (Orange) | Walnusseiscreme | Windbeutel mit Zimtmousse | 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 Strohmatte 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

Feine Scheiben von rosa gebratener Kalbshüfte

*Getrüffeltes Knollensellerie Püree | Radieschen | gegrilltes Focaccia | Wachtelei | Senfkaviar
| Parmesanchip*

Zanderfilet

Petersilienpanade | Sauce Tatar | Kartoffel Mousseline | Erbsen | Wurzelcremesauce

Café Gourmand

Crème brûlée (Orange) | Walnusseiscreme | Windbeutel mit Zimtmousse | Espresso

62,-

4-Gänge Menü (vegetarisch)

Marinierte rote Bete

Ziegenfrischkäse | Weißweibirne | karamellisierte Walnüsse | Senfkaviar | Ahorncrème

La soupe du chef

Kulinarische Kreation des Tages

Kastanienravioli

*Steinpilzcremesauce | Orangenmaronen | Frühlingslauch | Rosinen | Preiselbeeren |
Feldsalatpesto*

Dessert du Jour

58,-

5-Gänge Menü

Marinierte rote Bete

Ziegenfrischkäse | Birnenspalten | karamellierte Walnüsse | Senfkaviar | Ahorncrème

La soupe du Chef

Sorbet auf Crémant Blanc

Rinderfilet

Polentaschnitte | glasierter Babyspinat | Tomaten | Büffelmozzarella | Madeirajus

Dessert du Jour

79,-