

VORSPEISEN / *EN ENTRÉE* ...

Kalb – Steinpilz – Tête de Moine – Himbeer

Mariniertes Kalbs-Carpaccio mit Steinpilz-Tatar, Tête de Moine-Käse und Cashew-Nüssen an Himbeer-Dressing

Carpaccio de veau mariné avec tartare de cépes, fromage Tête de Moine aux noix de cajou et dressing de framboises

Sfr. 27.-

Sankt Jakobsmuschel – Krevette – Reisblatt – Gazpacho

Sashimi von der Sankt Jakobsmuschel mit Krevetten-Ceviche an Gazpacho-Salsa und frittiertem Reisblatt

Sashimi de coquille Saint-Jacques avec céviche de crevettes et salsa de Gazpacho aux feuilles de ris frites

Sfr. 27.-

Entenstopfleber – Apfel – Kürbiskern – Preiselbeer

Mit „Fleur de sel“ gebratene Entenstopfleber mit Golden Apfel-Kompott, Schokoladen-Chili Kürbiskernen und getrockneten Preiselbeeren

Foie gras de canard poêlé à la «fleur de sel» au compote de pommes Golden, graines de courge au chocolat piquant et airelles rouges séchées

Sfr. 30.-

Ravioli – Speck – Bohne – Zitrone

Hausgemachte Ricotta-Kräuter Ravioli mit knusprigem Speck und Bohnen an leichter Zitronensauce

Ravioli «Maison» aux herbes et ricotta avec haricots et lard croustillant à la sauce de citron légère

½ Sfr. 18.50 / 1/1 Sfr. 25.-

SUPPEN / *Potages...*

Topinambur – Bison – Trüffel – Brot-Croûton

Getrüffelte Topinamburschaumsuppe mit geräuchertem Bisonfilet und Brot-Croûtons

Veloutine de topinambours truffée avec filet de bison fumé aux croûtons de pain

Sfr. 15.-

Hummer – Shitake-Pilz – Peperoncini – Cognac

Mit Cognac parfümierte Hummerschaumsuppe mit seinem Hummer-Salpikon, Shitake-Pilzen und Peperoncini

Bisque de homard parfumé au Cognac avec son salpicon de homard, shitakés et piment fort

Sfr. 15.-

HAUPTGÄNGE / *Plat principal...*

Rind – Pont Neuf – Ratatouille – Café de Paris

Grilliertes Rinds-Entrecôte mit „Café de Paris“ Butter gratiniert auf Ratatouille-Gemüse und frittierten Pont-Neuf Kartoffeln

Entrecôte de bœuf grillée et gratinée avec beurre «Café de Paris» sur ratatouille et pommes de terre Pont-Neuf frites

Sfr. 43.-

Lamm – Peperoni-Aubergine – Gnocchi - Balsamico

Gebratenes Lammrückenfilet auf Peperoni-Auberginen Kompott mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi und Balsamico-Jus

Filet de dos d'agneau sauté sur compote d'aubergines et poivrons rouges avec gnocchi de pommes de terre «Maison» au jus de balsamique

Sfr. 40.-

Meerwolf – Zucchettiblüte – Safran – Champagner

Poeliertes Meerwolffilet auf gefüllter Zucchettiblüte mit Safran-Kartoffeln und Gemüse-Konfettis an Champagner-Vanille Sauce

Filets de loup de mer poêlés sur fleur de courgette farci, pommes de terre safranées et confettis de légumes avec sauce de champagne à la vanille

Sfr. 39.-

SÜSSSPEISEN / *Desserts...*

Gianduja – Tonkabohne – Orange – Suzette

Mille-Feuilles von der Gianduja-Mousse mit Tonkabohnen-Eis, Orangenfilets und seinen konfierten Zesten an Suzette-Sauce

Mille-feuilles au mousse de Gianduja à la glace de fève de tonka, filets d'oranges et ses zeste confites avec sauce Suzette

Sfr. 15.-

Malvoisie Wein – Zwetschge – Haselnuss – Karamel

Karamelisiertes Malvoisie-Weisswein Gefrorenes mit eingelegten Zwetschgen und seinem Zwetschgen-Sorbet an Haselnuss-Karamel Sauce

Parfait glacé au vin de Malvoisie caramélisé aux prunes marinées avec son sorbet à la prune et sauce noisettes au caramel

Sfr. 15.-

Käse

Garnierter Teller mit gereiften Käsen

Assiette de fromages affinés

Sfr. 15.-

MENU „WELLNESS“

AMUSE-BOUCHE

SANKT JAKOBSMUSCHEL – KREVETTE – REISBLATT – GAZPACHO

MEERWOLF – ZUCCHETTIBLÜTE – SAFRAN – CHAMPAGNER

MALVOISIE WEIN – ZWETSCHGE – HASELNUSS – KÄRAMEL
ODER

KÄSETELLER

KLEINE ÜBERRASCHUNG VON UNSERER CHEF PÂTISSIER

SFR. 75.-

MENU „BERGHOF“

AMUSE-BOUCHE

KALB – STEINPILZ – TÊTE DE MOINE – HIMBEER

HUMMER – SHITAKE-PILZE – PEPERONCINI – COGNAC

RIND – PONT NEUF – RATATOUILLE – CAFÉ DE PARIS

GIANDUJÄ – TONKABOHNE – ORANGE – SUZETTE
ODER

KÄSETELLER

KLEINE ÜBERRASCHUNG VON UNSERER CHEF PÂTISSIER

SFR. 95.-