

Gourmet-menü

ThunFish Tartar mit Mango,
Basilikum und Himbeeren

Kalbs Grenadine an Mörcheln Sauce
Kartoffelstock, Möhren und Lauch

Vorschlag des Küchenchefs

Hauptgericht	Chf 42.00
Hauptgericht + Dessert	Chf 50.00
Vorspeise + Hauptgericht	Chf 57.00
Vollständiges Menü	Chf 65.00

Unsere Favoriten

Kirschen Tomaten Salat mit Büffelmozzarella	Vorspeise	Chf 19.00
	Hauptspeise	Chf 29.00
Landterriner-Duo und Pastete von unserem Metzger, gemischter Salat		Chf 19.00
Vitello Tonnato mit Pommes Frites		Chf 29.00
Seebrassenfilet, Schaum mit Basilikum- Frikassee-Tomaten-Kirsche, Kartoffeln und Zucchini		Chf 29.00
Gazpacho Andalou, Chorizo crostini		Chf 12.00

Service und MwSt. inbegriffen

**Gerne bringen wir Ihnen auf Wunsch unsere Speisekarten
für laktose- und Glutenfreie sowie vegetarische Gerichte.**

Vorspeisen

Variation von Tomaten und Hummer, Tomaten Coulis mit Kümmel	Chf	25.00
Foie-gras Terrine mit Aprikosen	Chf	25.00
Marinierter und Geräucherte Egli Filet Variation von Fenchel	Chf	25.00
Gemüse Törtchen mit Thunfisch an Sesam	Chf	25.00
Garnelen an Ingwer, grüne Bohnen, Tomaten mit Schalotten, Parmesan Deck	Chf	25.00

Aus dem Wasser

Rotbarbefilet und Tintenfisch mit Fenchel, Kartoffel, Tomaten auf eine kleine Fischsuppe	Chf	40.00
Egli Filet an weissweinsauce Zucchini Cannelloni, Möhren und gebratene Kartoffeln	Chf	40.00
Bachseibling mit Geröstete Lattich, Kartoffeln auf eine Tomaten Schalotten Vinaigrette	Chf	40.00
« Zwischen Land und Meer » Gebratene Langustine, Kalbsmilchen und Hühnerhülse, mit Zucchini, Kirschen Tomaten, Babykarotten, Kartoffelstock	Chf	43.00

Vom Land

Kalbsfilet aus dem „Seeland“ Foie-gras und Pfifferlingen Ravioli, Aubergine, Tomaten und Parmesan Roulade, Babykarotten, Kalb Saft mit Oliven öl	Chf	45.00
Entenbrust gebraten an Kirschen, Polenta, Zucchini Roulade und Junglauch	Chf	40.00
Von Hand Geschnittenes Rindstartar Pommes Frites und Toast	Chf	39.00
Rindsburger Gebratene Foie Gras, Kartoffelpuffer Gemüsepfanne mit Zwiebelconfit Morchel Sauce	Chf	40.00
Gebratene Foie-gras, Duo von Lattich, Speck und Lauchzwiebel	Vorspeise Chf	25.00
	Hauptspeise Chf	40.00
Lammrücken und Zitrone-Thymian Jus, Polenta, Kirschentomaten nach Provenzalischer Art, Bohnen im Speckmantel	Chf	40.00
Chateaubriand (Für 2 Personen) Pöellierten Pfifferlingen und Lauchzwiebeln, Tomaten-Oliven-Kartoffelstampf Lauch, Möhren und Zucchini „Farandole“	Chf	49.00 (Pro Personen)

Fleischdeklaration:

Rind, Wade: Schweiz

Geflügel: Frankreich

Kalb: Irland

Fleischdeklaration :

Meeräsche, Chipirons: Mittelmeer

Barsch, Seesaibling: Schweiz Krustentier: Pazifik und Atlantik

Saibling: Schweiz

Inklusive Service und MwSt

Schlemmermenü

Chf 95.00 pro Person (ab 2 Personen)

Deklination von Tomaten und Hummer,

Gebratene Foie Gras, Duo von Salat,
Speckchips und Zwiebelstiele,

Filet von Rotbarbe serviert,
Auf einer Steinfischsuppe,

Kalbsfilet Mignon mit Pfifferlingen,
Karotten und Baby-Lauch,
Kartoffelkanone,

Blaubeeren und Kaffee,
Zitronenfrische

Degustationsmenü

Chf 75.00 pro Person (ab 2 Personen)

Ingwer-Garnelen,
Grüne Bohnen und Tomaten mit Schalotten,
Parmesan-Käsefliese,

Seesaiblingsfilet,
Duo von Salat,

Entenbrust mit Kirschen,
Eine Rolle Zucchini und Baby-Lauch,

Aprikose und Rosmarin Panna Cotta

Kindermenü

Chf 19.00 pro Person

Ein Getränk nach Wahl

Fischfilet

oder

Pouletbrüstli

Serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse

Eine Kugel Glacé

Menü für Kinder von 4 bis 12 Jahren

Für Kinder bis 3 Jahren gratis (bitte bei der Bestellung angeben)

Inklusive Service und MwSt

Käse

Assortierter Käseteller, ausgereift von Maison Alves	Chf	14.00
--	-----	-------

Desserts

Tausendblätter Schnitte		
Mascarpone Creme, Rhabarber Confit		
Himbeeren mit Saft, Mandelmilch Eis	Chf	12.00
Erdbeer „Sablé Breton“		
Mit Vanilla und Apfel	Chf	12.00
Halbgebackener Schokoladekuchen		
Vanilla- Glacé	Chf	12.00
Tarte des Tages	Chf	8.00
Vanille- Crème- brûlée	Chf	11.00
Caramelköpfli mit Beurre salé, Schlagrahm	Chf	8.00
Orientalischer Orangensalat	Chf	10.00
Café Gourmand (Kaffee oder Tee mit Mini Überraschungs-Dessert)	Chf	14.00
Hausgemachtes Glacés und Sorbets (Vanille, Schokolade, Mokka, Caramel, Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Zitrone, Aprikose, Himbeere)	Chf	3.50 (pro Kugel)
Mit Schlagrahm	Chf	1.50
Arrosée vaudoise		
Sorbet mit eau de vie oder Spirituose nach Wahl	Chf	12.00

Inklusive Service und MwSt

Notre carte sans gluten et lactose

Pour commencer

Marbré de foie gras,
variation autour de l'abricot Chf 25.00

Farandole de légumes,
thon mariné au sésame Chf 25.00

Déclinaison de tomates et homard
servie sur un coulis de tomates au cumin Chf 25.00

Plats

Filet de rouget servi sur une fricassée de
pommes de terre grenailles, tomates confites et
basilic et sa soupe de poisson de roche Chf 40.00

Tartare de bœuf taillé au couteau,
frites et toast Chf 39.00

Filet de veau des 3 lacs,
roulade d'aubergines à la tomate,
roulade de courgettes,
canon de pommes de terre,
vinaigrette aux dés de tomates Chf 45.00

Desserts

La pêche, les fruits rouges et la verveine	Chf	12.00
Arrosée Vaudoise	Chf	12.00
Salade d'oranges à l'orientale	Chf	10.00
Sorbets	Chf	3.50 (la boule)

Service et TVA inclus

Notre carte des plats végétariens

Entrées

Déclinaison de tomates, servie sur un coulis de tomates au cumin	Chf	15.00
Tartelette de légumes provençaux	Chf	20.00
Comme un millefeuille, haricots et tomates aux échalotes, tuile de parmesan	Chf	20.00

Plats végétariens

Galette de tomates servie sur un rösti, oignons confits et épinards, cassolette de légumes	Chf	30.00
Cannellonis d'aubergine, courgettes, poireaux, carottes baby, vinaigrette aux dés de tomates	Chf	30.00
Feuilleté de chanterelles et épinards	Chf	30.00