

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	entrée	plat
FOIE GRAS DE CANARD (F) MAISON, CHUTNEY DE LA SAISON, BRIOCHE SAUTÉ Entenleberterrinen (F) frisch, saisonales Chutney, sautiertes Brioche-Köpfli Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert?	23	33
„LE TARTARE CLASSIQUE“ (PREMIUM BEEF SUISSE) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, PETIT MESCLUN DE SALADE ET POMMES FRITES MAISON OU BAGUETTE TOASTÉE CROUSTILLANTE Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Pommes frites oder getoastetem Baguette, « mi-fort » oder « piquant »	27	35
LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ unser Salat, marktfrisch und knackig	11.80	

LES POTAGES

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Gratinierter Zwiebelsuppe	13.50	
LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons, Knoblauchsauce	14.40	
LA SOUPE DU PÊCHEUR « CAP DE MARSEILLE » - BOUILLABAISSE den aus ganzen Fischen gekochten klaren würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen, (Atlantik) Moules de Bouchot (F) und Krevette, gratinierte Käsecroûtons, Rouille-Sauce	23	

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE À L'AIL Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter	18.40	
QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet	14	

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

TABLE VEGETARIENNE

RAVIOLI D'ÉPEAUTRE FARÇIS AU AUBERGINE 29
ET DES COEURS D'ARTICHAUTS MARINÉS (ARTISAN EN COMESTIBLE, ALFRED VON ESCHER)
Handgemachte Auberginen-Ravioli von Tobias Buholzer,
dazu feinste, eingelegte Artischockenherzen (Artisan en Comestible, Alfred von Escher)

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES petite portion

MOULES ET FRITES - À LA MARINIÈRE, (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE) 28.60 34
Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie, mit Zwiebeln, Petersilie, Weisswein und unsere Frites

« COUSCOUS DE LA MER » 38.60
Eine aromatische Bouillon, Mischung von Gewürzen, frisches Sommergemüse, Fischstücke vom Salm (CH), Wolfsbarsch (GR), Jakobsmuscheln, grosse Krevetten. Separat servieren wir ihnen das Couscous und feurige Harissasauce

FILET DE LOUP DE MER (GRC) SAUTÉ, ACCOMPAGNÉES AVEC FENOUIL ET POIVRONS MÉDITERRANÉENS, 45
NOUILLES NASTRINI FINES
Wolfsbarschfilet (GRC) sautiert, mit trüb-gepresstem Olivenöl beträufelt,
mediterranes Fenchel-Peperoni-Gemüse und die feinen Nastrini Nüdeli

LES VIANDES

L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE (CH) AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON - ALLUMETTES 45
Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter, unsere hausgemachten Frites

« COQ AU VIN » DE POULET (CH) FRAÎS DE NOTRE PAYS À L'AIL CONFIT, 38.80
GRATIN DAUPHINOIS, PETITS POIS
Von frischem Alpsteiner-Poulet (CH) ganz ausgelöst, mit kräftigem Rotwein mariniert,
Champignons und Speckwürfel, Gratin, grüne Bohnen *préparation 15 min*

CORDON BLEU DE VEAU (CH), GRUYÈRE 14 MOIS, 45
CASSOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON - ALLUMETTES
Kalbs Cordon-Bleu (CH) mit Nidwaldner Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, *préparation 20 min*
Gemüse-cassolette, unsere hausgemachten Frites

PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASSOLETTE DE LÉGUMES 39.50
Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel (CH) vom Grill, Gemüse-cassolette