










VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	7.00
Rehtartar <i>mit Senfkörnern, Schalottenbutter und Neuenburger Pinot Noir</i>	20.00
Geröstetes Brot mit Pilzen  <i>Brot, Pariser Champignon-Terrine, frische Pfifferlinge</i>	16.00
Jakobsmuscheln mit Korallenlinsen  <i>Kokosnuss und grünem Curry</i>	19.00
Enten-Foie-Gras-Terrine mit Espelette-Pfeffer  <i>Variationen rund um die Quitte</i>	17.00
Perfektes Ei nach Meurette-Art  <i>mit Perlzwiebeln, geräuchertem Speck, Croutons und Pinot Noir-Sauce</i>	15.00




HAUPTGERICHTE

Kalbsrücken mit Pfifferlingen   <i>kräftige Sauce mit Haselnussöl, Beilage nach Wahl</i>	41.00
Simmentaler Rinderfilet nach Rossini-Art   <i>Pinot Noir-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	48.00
Italienisches Rindfleischfilet-Tartar  <i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast</i>	38.00
Rehfiletmedaillon <i>Sauce Grand Veneur, geröstete Feigen und Quitten, hausgemachte Spätzli</i>	39.00
Fisch aus dem See oder Meer  <i>Beilage nach Wahl</i>	je nach Verfügbarkeit
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	41.00
Risotto Arborio   <i>mit Pfifferlingen und Kürbis</i>	28.00

Beilage nach Wahl:

Hausgemachte Pommes Frites, Geröstete neue Kartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales Gemüse

DESSERTS

Aktueller Käse-Duo <i>alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot</i>	12.00
Mont-Blanc nach Art von La Terrasse  <i>mit schwarzer Johannisbeere, Kastanie, Meringue und Doppelrahm-Eis</i>	13.00
Schokoladentaler  <i>Schokoladensorbet, Orangensegmente und Orangensauce</i>	14.00
Baba au Rhum <i>mit Feigen, Trois-Rivières-Rum</i>	15.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	12.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	15.00

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Eglifilets, Kalbsrücken, Risotto

Herkunft: Rind, Schwein, Kalb: Schweiz | Simmentaler Rind: Neuenburg/Bern | Foie Gras: Frankreich | Reh: Österreich
Egli: Aufzucht in Frankreich Filetierung in der Schweiz | Seefisch: Neuenburg | Meeresfisch: je nach Verfügbarkeit