








VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	7.00
Austern aus Cancale Nr. 3  <i>6 Stück, im offenen Meer gezüchtet, Xeres-Essig mit Schalotten, Zitrone</i>	24.00
Entenleberterrinen mit geräucherter Entenbrust  <i>Clementinen, geröstetes Bauernbrot</i>	17.00
Gravlax vom Simmental-Rinderfilet   <i>Linsen, Haselnüsse und eingelegte Pfefferlinge</i>	20.00
Ballotine vom Hecht aus dem Neuenburgersee <i>Hummersauce</i>	19.00
Kürbis in drei Texturen <i>samtige Suppe, geröstet und püriert, mit Rohschinken aus Les Ponts-de-Martel</i>	15.00

HAUPTGERICHTE

Gebratene Kalbsbries  <i>Senfsamenjus, Beilage nach Wahl</i>	35.00
Tauben- und Foie-Gras-Pastete (20 Minuten Wartezeit) <i>Kohlblatt, Blätterteig, Portweinsauce, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Italienisches Rindfleischfilet-Tartar  <i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast</i>	38.00
Tagliata vom Simmentaler Entrecôte  <i>Kalbsjus mit Estragon, Beilage nach Wahl</i>	45.00
Fisch aus dem See oder Meer <i>Beilage nach Wahl</i>	<i>je nach Verfügbarkeit</i>
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	41.00
Saisonale Rösti   <i>gerösteter Blumenkohl, Chasselas- und Parmesansauce, Parmesan-chips, eingelegter Blumenkohl</i>	28.00

Beilage nach Wahl:

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

DESSERTS

Käse-Trio, ausgewählt von La Maison du Fromage Sterchi <i>alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot</i>	14.00
Pochierter Apfel  <i>mit flüssigem Salzkaramell-Kern, Apfelkompott, Apfelchips und Apfelsorbet</i>	14.00
« Zitronentarte » <i>mit Meringue und italienischem Baiser, Zitronensorbet</i>	14.00
Baba au Rhum <i>mit Birnen und gesalzenem Butter Karamell, 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, Tagliata, Rösti

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