









## VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel   	7.00
<i>La Terrasse Vinaigrette</i>	
Knuspriges Törtchen mit Erbsen und mariniertes Forelle	14.00
<i>Forelleneier, Orangen-Vinaigrette</i>	
Frittiertes pochiertes Ei, grüner Spargel und Parmesan 	18.00
Hummersalat 	22.00
<i>mit knusprigem Römersalat, Zitrusfrüchten und Avocado</i>	
Frikassee von Kalbsbries mit Morcheln und Salat auf geröstetem Brot	20.00

## HAUPTGERICHTE

Gebratenes Alpen-Lammkarree am Knochen	42.00
<i>Zitronenmelissenjus, Beilage nach Wahl</i>	
Kalbsfilet in Kräuterkruste	45.00
<i>Basilikum-Perlensöße, Beilage nach Wahl</i>	
Italienisches Rindfleischfilet-Tartar 	38.00
<i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast</i>	
Simmental-Entrecôte Pavé 	48.00
<i>Café-de-Paris-Soße, Beilage nach Wahl</i>	
Geschmorte weiße Spargel mit geschälten Flusskrebse 	38.00
<i>Hummersöße, Beilage nach Wahl</i>	
Fisch aus dem See oder Meer	<i>je nach Verfügbarkeit</i>
<i>Beilage nach Wahl</i>	
Eglifilets Meunière 	42.00
<i>Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	
Spargel-Morchel-Feuilleté 	29.00
<i>Beilage nach Wahl:</i> <i>Hausgemachte Pommes Frites, Geröstete neue Kartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales Gemüse</i>	

## DESSERTS

Käse-Trio, ausgewählt von La Maison du Fromage Sterchi	14.00
<i>alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot</i>	
Weißeschokolade-Rhabarber-Sablé	15.00
<i>Erdbeersorbet</i>	
Kirsche à la Schwarzwälder Kirschtorte	15.00
<i>Schattenmorellen-Sorbet, Schwarze-Johannisbeer-Likör</i>	
Geeister Vacherin 	14.00
<i>mit Limette, frischen Himbeeren und Basilikum</i>	
Crème brûlée mit Vanille 	12.00
<i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Café gourmand	16.00
<i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	

## KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

*Lammkarree, Kalbsfilet, Eglifilets, Spargel-Morchel-Feuilleté*