

VORSPEISEN

Gemischter Salat    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	8.00
Weißer Spargel, Erbsen <i>Seeforelle, Forelleneier, Croutons</i>	16.00
Perfektes Ei   <i>mit grünem Spargel und Morcheln</i>	17.00
Frikassee aus Black-Tiger-Garnelen  <i>grünes Curry mit Kokosmilch und Zuckererbsen</i>	18.00
Gebratene Foie gras  <i>Rhabarber und Kirschen</i>	21.00

HAUPTGERICHTE

Kalbskarree aus der Region in Kräuterkruste <i>Morchelsauce, Beilage nach Wahl</i>	45.00
Filet Mignon und Schweinebrust aus Ponts-de-Martel  <i>Senfjus, Beilage nach Wahl</i>	38.00
Lammfilet aus den Alpen <i>Taggiasche-Oliven, Beilage nach Wahl</i>	41.00
Hecht- und Seeteufel im Blätterteig, für 2 Personen <i>Hummersauce, Beilage nach Wahl</i>	p. P. 45.00
Wildfang des Tages <i>Beilage nach Wahl</i>	je nach Verfügbarkeit
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce oder Nussbutter, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Gebratene hausgemachte Gnocchi  <i>Spargel und Morcheln</i>	36.00
Millefeuille aus Mangold  <i>mit Parmesancreme, Beilage nach Wahl</i>	30.00

*Alle unsere Gerichte werden mit einem Gemüse serviert.
Beilage nach Wahl: Hausgemachte Pommes Frites, Geröstete neue Kartoffeln, Gratin Dauphinois oder Reis*

DESSERTS

Käse-Trio, ausgewählt von La Maison du Fromage Sterchi <i>Hausgemachtes Chutney</i>	14.00
Weißer Schokolade, Rhabarber, Himbeeren	15.00
Kirsch-Clafoutis <i>mit Coulis und Kirschsorbet*</i>	14.00
Rum-Baba mit Erdbeeren	15.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis*</i>	13.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	16.00

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Kalbskarree, Filet Mignon und Schweinebrust, Eglifilets, Gebratene Gnocchi

Herkunft: Schwein, Kalb, Lamm: Schweiz | Foie gras: Frankreich | Egli: Zucht Frankreich, Filetierung Schweiz
Seefisch: Neuenburg Hummer: Kanada | Garnelen: Vietnam | Meeresfisch: je nach Verfügbarkeit