


















VORSPEISEN




Gemischter Salat    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	8.00
Dünne Tarte mit Cherrytomaten  <i>Tomatenkaramell, Burrata und Basilikum</i>	15.00
Lachstartar aus Graubünden <i>mit Passionsfrucht und Ingwer, leicht getoastete hausgemachte Brioche</i>	16.00
Kurz angebratenes Thunfischfilet  <i>mit Sesamsauce und Tomaten-Cumin-Coulis</i>	18.00
Gebratene Langoustine  <i>serviert auf Fenchelcreme, mit Dillöl</i>	19.00
Vitello tonnato   <i>Kalbsnuss mit Thunfischsauce</i>	als Vorspeise 21.00 als Hauptgang, mit Beilage 42.00

HAUPTGERICHTE

Tagliata vom Schweinefilet aus Les Ponts-de-Martel   <i>Chimichurri-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	37.00
Bei niedriger Temperatur gegarte Lammschulter  <i>mit frischem Thymian, Zitrone und Oliven, Beilage nach Wahl</i>	39.00
Von Hand geschnittenes Rindstartar  <i>mit Toasts und frischen Pommes frites</i>	37.00
Doppelte Simmentaler Rindsentrecôte (für 2 Personen)  <i>Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl</i>	p. P. 48.00
Filet von der Wilddorade  <i>mit Artischocken Barigoule, Beilage nach Wahl</i>	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
Gemüsepresse nach provenzalischer Art   <i>frischer Ziegenkäse und eine Vinaigrette mit Pinienkernen, Oliven und Honig</i>	34.00

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
Heidelbeer-Pavlova   <i>mit Zitronensorbet*</i>	14.00
Bretonisches Mürbeteiggebäck mit Himbeeren <i>Vanillecreme und Himbeersorbet*</i>	15.00
Baba mit Aprikosen <i>Coulis mit Abricotine aus dem Wallis</i>	15.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis*</i>	14.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	16.00

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Tagliata vom Schweinefilet, Lammschulter, Eglifilets

Herkunft: Schwein, Rind, Kalb, Lamm: Schweiz | Egli: Zucht: Frankreich/Filetierung: Schweiz | Seefisch: Neuenburg
Lachs: Schweiz | Thunfisch: Philippinen | Langoustine: Südafrika | Meeresfische: je nach Verfügbarkeit