

L'ANCRE



UNSERE VORSPEISEN



OKTOPUS-CARPACCIO	23.-
Sauce vierge, Pesto und Rucola	
ZWIEBEL-TARTELETTE	18.-
Knuspriges Brickblatt, Zwiebelconfit, Zwiebelvariationen und Scamorza-Siphon	
LACHSTATAR	19.-
Lachstatar mit frischen Kräutern und Brioche-Toast	
RINDERTATAR	21.-
Handgeschnittenes Rindertatar, Taco-Art, Guacamole und griechischer Joghurt	
SAISONSALAT	8.-
Geröstete Samenmischung, knusprige Zwiebeln, Brotcroûtons	

L'ANCRE



UNSERE FISCHE



**EGLIFILETS AUS DEM GENFERSEE
MÜLLERINNENART ODER
CHAMPAGNERSAUCE** 44.-
Saisongemüse, Tartarsauce oder
Champagnersauce



SEETEUFELMEDAILLON 41.-
Saisongemüse, Kresse-Emulsion



SAIBLING 41.-
Saisongemüse, Zitronenbuttersauce



DORADE ROYAL 38.-
Saisongemüse, Beurre-blanc-Sauce

UNSERE FLEISCHGERICHTE



**RINDSENTRECÔTE, METZGEREI DU
MOLARD** 45.-
Saisongemüse, Café-de-Paris-Sauce
– 200 g



PFERDEENTRECÔTE 42.-
Saisongemüse, Café-de-Paris-Sauce
– 200 g



RINDSFILET 56.-
Saisongemüse, Morchelsauce – 200 g



7 STUNDEN GESCHMORTE LAMMHAXE 39.-
Saisongemüse



ENTENBRUST 38.-
Saisongemüse, Pfeffersauce

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert*

UNSER RISOTTO



MORCHELRISOTTO 31.-
Carnaroli-Risotto, gegrillte Morcheln,
Parmesan

UNSERE BEILAGEN

*Pommes frites, Reis, kleine Kartoffeln,
Tagliatelle



Das Menü

DESSERTS

*Das Signature-Kaffee-Fondant,
serviert mit Espresso-Sorbet* 14.-



Gourmet-Kaffee 13.-



*Schokoladenfondant mit Passionsfruchtkern,
serviert mit einer Kugel Vanilleeis* 14.-



Vanille-Crème-brûlée 12.-



Neu interpretierte Dreier-Zitrus-Tartelettes 14.-



*Bei Allergien oder besonderen Ernährungsbedürfnissen steht
Ihnen unser Team gerne beratend zur Verfügung.*

Maison Lancre

