

UNSERE VORSPEISEN

Marmorierte Gänseleber mit Himbeere und Melisse

23.–

Halbgegartete Gänseleberterriner, Himbeer-Melissen-Gelee, geröstetes Brioche

Rotbarbenfilet, Auberginenvariation

21.–

In Butter gebratenes Rotbarbenfilet, frittierte japanische Aubergine, Auberginenkaviar, Knoblauchgel

Wald-Ei

18.–

Perfekt gegartes Ei, Champignonduxelles und gebratene Steinpilze, Rosmarinigel

Jakobsmuscheln mit Heuroma

24.–

Gegrillte Jakobsmuscheln, Selleriepüree, schwarzer Knoblauch, Combava-Emulsion, geräucherte Butter

Saisonsalat

8.–

Mischung aus gerösteten Samen, knusprigen Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln



UNSERE FISHGERICHTE

<i>Eglifilets Meunière aus dem Genfersee</i>	43.–
<i>Saisonales Gemüse, Pommes frites, Meunière-Butter, Tartarsauce –180 gr.</i>	
<i>Eglifilets mit Champagnersauce aus dem Genfersee</i>	44.–
<i>Saisonales Gemüse, Pommes frites, Meunière-Butter –180 g</i>	
<i>Confierte Kabeljau-Ballotine</i>	41.–
<i>Mit Spinat umwickelter Kabeljau, Selleriepüree und saisonales Gemüse</i>	
<i>Forellenfilet in Melba-Kruste</i>	39.–
<i>Forellenfilet in knuspriger Brotkruste, saisonales Gemüse, Zitronenbuttersauce, schwarzer Reis mit Ratatouille</i>	
<i>Doradenfilet</i>	44.–
<i>Gegrillte Dorade, Muschelsauce, saisonales Gemüse, weißer Reis</i>	

UNSERE FLEISCHGERICHTE

<i>Rinderfilet</i>	52.–
<i>Serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse, Pfeffersauce –200 gr.</i>	
<i>Entenbrust</i>	38.–
<i>Rosa gebratene Entenbrust, neue Kartoffeln, saisonales Gemüse, Preiselbeersauce</i>	
<i>Pferde-Entrecôte</i>	42.–
<i>Serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse, Café-de-Paris-Sauce –200 gr.</i>	
<i>Rinder-Entrecôte – Boucherie du Molard</i>	45.–
<i>Serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse, Café-de-Paris-Sauce –200 gr.</i>	
<i>Hausgemachter „Black Angus“-Rindfleisch-Burger des Küchenchefs</i>	30.–
<i>Zwiebelconfit, Burgersauce, Eisbergsalat, Tomaten und eingelegte Gurken</i>	

UNSERE FRISCHEN PASTA & RISOTTO

<i>Pilzrisotto</i>	33.–
<i>Arborio-Risotto mit Pilzen und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>Linguine mit Lachs</i>	32.–
<i>Tintenfisch-Linguine, Lachsrischen, Zitronensauce</i>	
<i>Linguine mit Miesmuscheln</i>	31.–
<i>Tintenfisch-Linguine, Muschelsauce, Bouchot-Muscheln</i>	



UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

Der unverzichtbare Kaffee-Fondant mit Espresso-Sorbet 14.–

Gourmet-Kaffee / Gourmet-Champagner-Auswahl 13.– / 23.–

Himbeer-Tiramisu 14.–

Maronen- und Preiselbeer-Entremets mit rotem Fruchtsorbet 14.–

Vanille-Crème-Brûlée 12.–

Schokoladenfondant mit Passionsfruchtkern und Vanilleeis 14.–

