Die Speisekarte

VORSPEISEN

Oktopus-Carpaccio *23.-*

Vierge-Sauce, Pesto und Rucola

Zwiebel-Tartelette *18.-*

Knuspriges Brick-Blatt, Zwiebelconfit, Zwiebelvariation und geräucherter Scamorza-Schaum

Foie gras mit Boskoop-Apfel *23.-*

Foie-gras-Terrine mit Boskoop-Apfel, intensivem Apfel-Dill-Jus und Apfelchutney

Rindstatar *21.-*

Handgeschnittenes Rindstatar nach Taco-Art, Guacamole und griechischer Joghurt

Saisonaler Salat *8.-*

Geröstete Saatenmischung, knusprige Zwiebeln, Brotcroûtons

Maison Lancre

Gluten free

Die Speisekarte

HAUPTGERICHTE

Eglifilets aus dem Genfersee, nach Müllerinnenart *44.-*
oder mit Champagnersauce

Saisongemüse, Pommes frites, Sauce Tartare oder Champagnersauce, 180 g

Seeteufelmedaillon *41.-*

Gebratenes Seeteufelmedaillon, Saisongemüse, Kresse-Emulsion und Kressesprossen

Hechtwolke aus dem Genfersee *38.-*

Hechtquenelle aus dem Genfersee, Wirsing-Kartoffel-Blätterteig, veredelte Morcheln

Rindsentrecôte von der Boucherie du Molard *45.-*

Mit Pommes frites, Saisongemüse und Café-de-Paris-Sauce (200 g)

Appenzeller Lamm in drei Variationen *56.-*

Lammvariation mit gegrilltem Kotelett, Filet in Kräuterkruste, Kebab mit Kreuzkümmel und Karotten in verschiedenen Texturen

Schweizer Geflügel rund um die Kichererbse *38.-*

Gegrilltes Geflügelfilet, Kichererbsen in Variation, Geflügeljus

Kresse-Risotto *31.-*

Carnaroli-Risotto, veredelt mit Kresse

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

Maison Lancre

Gluten free

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