

VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	7.00
Knuspriges Törtchen mit Erbsen und mariniertes Forelle <i>Forelleneier, Orangen-Vinaigrette</i>	14.00
Frittiertes pochiertes Ei, grüner Spargel und Parmesan 	18.00
Hummersalat  <i>mit knusprigem Römersalat, Zitrusfrüchten und Avocado</i>	22.00
Frikassee von Kalbsbries mit Morcheln und Salat auf geröstetem Brot	20.00

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Alpen-Lammkarree am Knochen <i>Zitronenmelissenjus, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Kalbsfilet in Kräuterkruste <i>Basilikum-Perlensosse, Beilage nach Wahl</i>	45.00
Italienisches Rindfleischfilet-Tartar  <i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast</i>	38.00
Simmental-Entrecôte Pavé  <i>Café-de-Paris-Soße, Beilage nach Wahl</i>	48.00
Geschmorte weiße Spargel mit geschälten Flusskrebse  <i>Hummersosse, Beilage nach Wahl</i>	38.00
Fisch aus dem See oder Meer <i>Beilage nach Wahl</i>	<i>je nach Verfügbarkeit</i>
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Spargel-Morchel-Feuilleté 	29.00

*Beilage nach Wahl:
Hausgemachte Pommes Frites, Geröstete neue Kartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales Gemüse*

DESSERTS

Käse-Trio, ausgewählt von La Maison du Fromage Sterchi <i>alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot</i>	14.00
Weißeschokolade-Rhabarber-Sablé <i>Erdbeersorbet</i>	15.00
Kirsche à la Schwarzwälder Kirschtorte <i>Schattenmorellen-Sorbet, Schwarze-Johannisbeer-Likör</i>	15.00
Geeister Vacherin  <i>mit Limette, frischen Himbeeren und Basilikum</i>	14.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	12.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	16.00

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Lammkarree, Kalbsfilet, Eglifilets, Spargel-Morchel-Feuilleté