

VORSPEISEN

Gemischter Kräutersalat 🌿🌍🇨🇭 <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	8.00
Blätterteig mit Pfifferlingen und Kalbsbries <i>Pilzschaum</i>	18.00
Gebratene Topinambur und Jakobsmuscheln <i>mit Kaffee aromatisiert</i>	19.00
Hummersalat 🦪 <i>mit Ingwer, Passionsfrucht und Schwarzwurzel</i>	21.00
Pochiertes Freilandei 🍳 <i>serviert auf einer Lauchvariation, Vinaigrette mit Fleischsaft</i>	15.00
Halbgegarte Foie gras, gebraten und Entenconfit <i>Zwiebel- und Clementinen-Condiments, getoastete Brioche</i>	20.00

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet Wellington für zwei Personen <i>Portweinsauce, Beilage nach Wahl (20 Minuten Wartezeit)</i>	p. P. 55.00
Schweizer Alpenhuhn auf zwei Arten <i>Keule gefüllt mit Chorizo aus Les Ponts-de-Martel, pochierte Brust, Beilage nach Wahl</i>	36.00
Lammkoteletts und Keftaus der Region <i>Koriander- und Ras-el-Hanout-Jus, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Kalbshaxe im Pot-au-feu 🍲 <i>Liebstöckel-Schlagsahne</i>	39.00
Fisch aus dem See oder Meer <i>Beilage nach Wahl</i>	je nach Verfügbarkeit
Eglifilets Meunière 🍷 <i>Chasselas-Sauce oder Nussbutter, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Gebratene hausgemachte Gnocchi 🌿 <i>Pilzcrème und Pfifferlingsfrikassee, Waldaromen-Schaum</i>	32.00
Blumenkohl-Mélimélo 🌿🍷 <i>gekocht, roh, geröstet, als Velouté, Püree und Pickles, Beilage nach Wahl</i>	29.00

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
Rum-Baba, Zitrusconfit und Schlagsahne	15.00
Geröstete Ananas, Arme Ritter mit Brioche und Vanilleeis mit Korinthen*	14.00
Geröstete Banane, Kokosschaum und dunkles Schokoladensorbet*	13.00
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

Kalbshaxe, Alpenhuhn Eglifilets, Blumenkohl-Mélimélo, Gebratene Gnocchi

Herkunft: Rind, Schwein, Kalb, Huhn, Lamm: Schweiz | Hirsch, Reh: Österreich | Foie gras: Frankreich
Jakobsmuscheln: Bretagne | Egli: Zucht Frankreich, Filetierung Schweiz | Seefisch: Neuenburg
Hummer: Kanada | Meeresfisch: Mittelmeer