

VORSPEISEN

Gemischter Kräutersalat 	8.00
<i>La Terrasse Vinaigrette</i>	
Blätterteig mit Pfifferlingen und Kalbsbries <i>Pilzschaum</i>	18.00
Gebratene Topinambur und Jakobsmuscheln <i>mit Kaffee aromatisiert</i>	19.00
Hummersalat 	21.00
<i>mit Ingwer, Passionsfrucht und Schwarzwurzel</i>	
Pochiertes Freilandei 	15.00
<i>serviert auf einer Lauchvariation, Vinaigrette mit Fleischsaft</i>	
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 Keftaaus der Region <i>Koriander- und Ras-el-Hanout-Jus, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Kalbshaxe im Pot-au-feu 	39.00
<i>Liebstöckel-Schlagsahne</i>	
Fisch aus dem See oder Meer <i>Beilage nach Wahl</i>	je nach Verfügbarkeit
Eglifilets Meunière 	42.00
<i>Chasselas-Sauce oder Nussbutter, Beilage nach Wahl</i>	
Gebratene hausgemachte Gnocchi 	32.00
<i>Pilzcrème und Pfifferlingsfrikassee, Waldaromen-Schaum</i>	
Blumenkohl-Mélimélo 	29.00
<i>gekocht, roh, geröstet, als Velouté, Püree und Pickles, Beilage nach Wahl</i>	

*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 	12.00
<i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis*</i>	
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