

VORSPEISEN

Gemischter Salat    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	8.00
Geröstete Jakobsmuscheln  <i>Kürbiscrème, Marronistückchen, Tonkabohnen-Espuma</i>	20.00
Rehfilet-Tatar mit Senf, Sellerie und Haselnüssen 	18.00
Lauch mit Vinaigrette und gebratene Foie gras	21.00
Das perfekte Ei mit Steinpilzen, Brioche-Soldaten	18.00
Vol-au-vent mit Kalbsbries, Sauce suprême	16.00

HAUPTGERICHTE

Schweinekotelett aus Les Ponts-de-Martel  <i>Senfsauce, Beilage nach Wahl</i>	39.00
Rehfilet, Sauce Grand Veneur <i>Quitte, Selleriepüree, Rotkohl, Marroni, Rotweinbirne, Spätzli</i>	45.00
Hirschfilet, Cassissauce <i>Quitte, Selleriepüree, Rotkohl, Marroni, Rotweinbirne, Spätzli</i>	42.00
Wildschweinbäckchen-Ragout mit Neuenburger Pinot Noir <i>kleine Zwiebeln, Croûtons und Champignons, dazu Spätzli</i>	39.00
Chateaubriand vom Rinderfilet (für 2 Personen)  <i>Morchelsauce, Beilage nach Wahl</i>	p. P. 55.00
Gebratener halber Hummer, Hummersauce  <i>Selleriecrème, Granny-Smith-Äpfel, Beilage nach Wahl</i>	49.00
Wildfang des Tages <i>Beilage nach Wahl</i>	je nach Verfügbarkeit
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce oder Nussbutter, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen 	35.00

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
Wie eine Zitronentarte <i>Crumble, Zitronencremeux, Zitronengel, Limettenzesten, Zitronensorbet*</i>	15.00
Knusprige Meringue  <i>Cassis-Coulis und Marronicrème, karamellisierte Marroni, Doppelrahmglace*</i>	15.00
Milchschokoladen-Cremeux  <i>gesalzener Butterkaramell, Schokoladensorbet, Knuspriges aus dunkler Schokolade, Kokosmilch-Espuma</i>	15.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis*</i>	14.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	16.00

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Wildschweinbäckchen-Ragout, Eglifilets, hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingens

Herkunft: Schwein, Rind, Kalb: Schweiz | Wild: Europa | Foie Gras: France | Egli: Zucht: Frankreich/Filetierung: Schweiz |
Seefisch: Neuenburg | Jakobsmuscheln: USA | Hummer: Kanada | Meeresfische: je nach Verfügbarkeit