VORSPEISEN

Gemischter Salat, La Terrasse Vinaigrette — *8.00*

Geröstete Jakobsmuscheln — *20.00*
Kürbiscreme, Marronistückchen, Tonkabohnen-Espuma

Gebratene Foie gras mit Pfifferlingen — *21.00*
Emulsion mit Waldaromen

Gebratene Riesengarnelen mit grünem Curry und Kurkuma — *18.00*
Topinambur-Variationen

Pochiertes Ei nach Meurette-Art — *18.00*
getoastete Brioche, Perlzwiebeln, geräucherter Speck, Champignons

Vol-au-vent mit Kalbsbries, Sauce suprême — *16.00*

Bretonische Austern Nr. 3 — 3 Stück, *12.00*
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone

HAUPTGERICHTE

Schweinekotelett aus Les Ponts-de-Martel — *39.00*
Senfsauce, Beilage nach Wahl

Cordon bleu vom Alpenhuhn in Gruyère-Kruste — *42.00*
Schinken aus Les Ponts-de-Martel, Geflügeljus, Beilage nach Wahl

Kalbsfilet und gebratene Foie gras — *52.00*
Sauce mit schwarzem Périgord-Trüffel, Beilage nach Wahl

Geschmorte Lammhaxe mit Honig, Thymian und Rosmarin — *39.00*
Beilage nach Wahl

Chateaubriand vom Rinderfilet (für 2 Personen) — *p. P.* 55.00
Morchelsauce, Beilage nach Wahl

Gebratener halber Hummer, Hummersauce — *49.00*
gerösteter Blumenkohl und cremiges Blumenkohlpüree, Beilage nach Wahl

Wildfang des Tages — *je nach Verfügbarkeit*
Beilage nach Wahl

Eglifilets Meunière — *42.00*
Chasselas-Sauce oder Nussbutter, Beilage nach Wahl

Kartoffel-Rösti mit Pilzen — *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 — *14.00*
Hausgemachtes Chutney

Wie eine Zitronentarte — *15.00*
Crumble, Zitronencremeux, Zitronengel, Limettenzesten, Limetten-Meringue

Tarte Tatin — *15.00*
*serviert mit einer Kugel Granny-Smith-Apfelsorbet**

Scholko-Lava-Kuchen mit flüssigem Kern — *16.00*
*serviert mit einer Kugel Karamelleis**

Crème brûlée mit Vanille — *14.00*
*serviert mit einer Kugel Vanilleeis**

Café gourmand — *16.00*
vier Mignardises, Kaffee nach Wahl

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Schweinekotelettt, Eglifilets, Kartoffel-Rösti

Herkunf: *Schwein, Rind, Kalb, Huhn, Lamm: Schweiz | Foie Gras: France | Egli: Zucht: Frankreich/Filetierung: Schweiz | Riesengarnelen: Südafrika| Jakobsmuscheln: USA | Austern: Frankreich | Hummer: Kanada*