

## SUGGESTION

EMPFEHLUNG  
SUGGESTION

## LES ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

### Soupe à la crème de topinambour et de pommes de terre, pistou de rampon

Topinambur-Kartoffel-Crèmesuppe mit Nüsslisalat-Pistou

*Jerusalem artichoke and potato cream soup, lamb's lettuce pistou*

12

### Tartare d'omble chevalier, mousse de pomme fruit et de céleri, cresson de fontaine, pain de malt croustillant

Saibling-Tatar mit Apfel-Sellerie-Schaum, Brunnenkresse und knusprigem Malzbrot

*Char tartare with apple-celery foam, watercress and crispy malt bread*

23

### Epaule de porc cuite à point, salade de rampon, airelles rouges, vinaigrette aux graines de moutarde

Niedergegarte Schweineschulter mit Nüsslisalat, Preiselbeeren und Senfkörner-Vinaigrette

*Low-cooked pork shoulder with lamb's lettuce, cranberries and mustard vinaigrette*

21

## LES PLATS

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### Filet de sandre à la crème aux panais et au cerfeuil, chou frisé à la poire, galettes de pommes de terre

Zanderfilet an Pastinaken-Kerbel-Sauce, Wirsing mit Birne, Kartoffel-Galetten

*Pike perch fillet with parsnip chervil sauce, savoy cabbage with pear, potato galettes*

49

### Magret de canard d'Appenzell, risotto au chou rouge, choux de Bruxelles et lard paysan

Appenzeller Entenbrust, Rotkrautrisotto, Rosenkohl und Bauernspeck

*Appenzeller duck breast, red cabbage risotto, Brussels sprouts and country bacon*

48

### Strudel farci de ratatouille hivernale, oignons au safran, purée de pommes de terre à la crème fraîche

Strudel mit winterlichem Ratatouille, Safranzwiebeln und Kartoffelpüree mit Crème fraîche

*Strudel with winter ratatouille, saffron onions and mashed potatoes with crème fraîche*

26

## LE DESSERT

NACHSPEISE | DESSERT

### Parfait aux noisettes et pommes au calvados

Haselnussparfait mit Calvados-Äpfeln

*Hazelnut parfait with Calvados apples*

12.5

## LE VIN ROUGE

ROTWEIN | RED WINE

### St. Joseph les Granilites, AOC 2020

Domaine: Michel Chapoutier - Saint-Joseph  
Cépage: Syrah

Mathilde und Maxime brachten eine neue Generation an die Seite von Corinne und Michel Chapoutier, um die Tradition des Familienunternehmens fortzuführen und weiterhin eine ganz besondere Vision der Welt des Weins zu teilen. Eine Philosophie, die auf dem Konzept des «Terroir» basiert und die Überzeugungen aufrechterhält, die «M. Chapoutier» zur weltweit am meisten bewunderten Marke für französische Weine macht. Schöne Intensität von Noten wilder dunkler Beeren; schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, unterstrichen mit einer schönen Eichenholznote. Weicher und ausgewogener Einstieg. Feine, straffe Tannine, schöne Mineralität, die vom Granit herrührt. Langanhaltender Abgang mit schönen Noten von dunklen Beeren.

10cl 12.5 | 75cl 85