SUGGESTIONS | ABENDEMPFEHLUNGEN | RECOMMENDATIONS

Entrées | Vorspeisen | starters

Velouté de panais, crumble au roquefort, poivre rose | 15
Pastinakencremesuppe, Roquefort-Crumble, rosa Pfeffer
Parsnip cream soup, roquefort crumble, pink pepper

Croquettes aux champignons, salade de mâches, céleri, vinaigrette à la truffe | 20
Champignon-Kroketten, Nüsslisalat, Sellerie, Trüffeldressing
Mushroom croquettes, lamb's lettuce, celery, truffle dressing

Terrine de gibier, salade de chou rouge, figues, graines caramélisées | 25
Wildterrine, Rotkrautsalat, Feigen, karamellisierte Kerne
Game terrine, red cabbage salad, figs, caramelized seeds

Principaux | Hauptspeisen | mains

Filet de cabillaud, beurre noisette, risotto à la bouillabaisse, julienne de légumes | 45
Kabeljaufilet, Nussbutter, Bouillabaisse-Risotto, Gemüse-Julienne
Cod fillet, nut butter, bouillabaisse risotto, julienne vegetables

Magret de canard à l'orange, pommes de terre aux noisettes, choux de Bruxelles | 43
Entenbrust an Orangenjus, Haselnuss-Kartoffeln, Rosenkohl
Duck breast with orange jus, hazelnut potatoes, Brussels sprouts

Nouilles aux marrons, sauce à la crème et aux airelles, potiron, cèpes | 34
Marroni Nudeln, Preiselbeer-Rahmsauce, Kürbis, Steinpilze
Chestnut noodles, cranberry cream sauce, pumpkin, porcini mushrooms

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Cheesecake à la courge, marrons glacés | 15
Kürbis-Cheesecake, glasierte Marroni
Pumpkin cheesecake, glazed chestnuts

Vin rouge | Rotwein | red wine

Crozes-Hermitage AOC Les Meysonnier
M. Chapoutier - 2022
Syrah
1dl 12.5
7.5dl 87

Hirschterrine: Hirsch: EU, Kalb/Schwein: CH | Kabeljau: FAO27 | Ente: FRA | Preise in CHF inkl. MwSt. | Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.