

Mittagsmenü / Déjeuner / Lunch

Von Montag bis Freitag (außer Feiertags) servieren wir Ihnen
zwischen 12 und 16 Uhr ein 3-Gänge Menü, zum Beispiel:

Du lundi au vendredi (à exception des jours fériés) nous vous offrons
de 12 à 16 heures un menu trois plat, par exemple:

From Mondays to Fridays (except of holidays) we offer
between 12am and 4pm a three course menu, for example:

Paprikamousse mit geräucherter Entenbrust
Mousse au poivrons sur suprême de canard fumé
Pepper mousse with smoked duck breast

oder / ou / or

Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day

4,50 €

Filet von der Dorade mit Spitzkohl und Perlgraupen
Filet de daurade sur chou et d'orge
Fillet of gilthead with cabbage and pearl barley

oder / ou / or

Ragout von der Hirschkalbskeule mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree
Ragout de cerf avec haricots verte et purée de pommes de terre
Venison ragout with green beans and mashed potatoe

11,50 €

Apfel – Birnenmichel
« Michel » aux pommes et de poires
Apples – peas « Michel »

4,50 €

Als 3-Gänge Menü
Menu trois plats
Three course lunch

18,00 €

Abendmenü / Diner / Dinner

Ab 18 Uhr bieten wir Ihnen ein »Two for One Überraschungsmenü«, zum Beispiel:
De 18 heures nous offrons un « menu surprise Two for One », par exemple:
From 6pm we offer a »Two for One Surprise Menu«, for example:

Parmaschinken mit Charentais Melon
Heilbutt mit Chorizo gebraten auf Staudensellerie und römischen Nocken
Mascarponecreme mit Aprikosenkompott

32,00 €

Auszug aus unserer Speisekarte Sélection de notre Carte Extract from our Menu

Vorspeisen / Hors d 'œuvre / Starters

Gebratene Scampi auf Gemüse und Walnussvinaigrette
Scampis poêlés sur légumes
Roast scampi with vegetables

Blutwurstmaultaschen mit gelber Rübe-Mousseline
Ravioli au boudin noir sur mousseline de carottes
Black pudding ravioli with carrot moussline

Geräucherter Kaninchenrücken mit Papparikamousse
Râble de lapin fumé sur mousse aux poivrons
Smoked saddle of rabbit with pepper mousse

Lauwarmer Ochsenschwanz mit Berglinsensalat
Queue de bœuf tiède avec salade de lentilles
Luke warm oxtail with lentil salad

10,00 ~ 11,50 €

Suppen / potages / Soup

Petersilienwurzelcrème mit Kalbsbries
Crème à la racine de persil et ris de veau
Cream of persil and sweet bread

Wildessenz mit Grießkloß
Consommé de gibier et quenelle de semoule
Clear soup of game with semolina dumpling

7,20 ~ 7,50 €

Hauptgerichte / Plat principal / Main course

Fisch / Poisson / Fish

*Meeräsche mit Lauchgemüse und Paprika-Olivenravioli
Filet de mullet sur poireaux et ravioli de poivrons et olive
Fillet of grey mullet with leek and peppers – olives ravioli*

*Thunfisch mit Sesam gebraten, Artischocken und Olivengnocchi
Thon poêlé, artichauts et gnocchi aux olives
Tuna with artichokes and olive gnocchi*

21,00 ~ 22,00 €

Fleisch / Viande / Meat

*Nackensteak vom Neuland-Schwein mit Balsamico Schalotten und Rosmarinkartoffeln
Steak de porc nuque sur échalotes et pommes de terre au romarin
Steak of pork neck with shallots and rosemary potatoes*

*Barbarie Entenbrust mit Rahmwirsing und Medaillons vom Dörrobstrisotto
Suprême de canard sur chou de Milan à la crème, risotto aux fruits secs
Breast of duck with Savoy à la crème and dried fruits risotto*

*Rumpsteak mit Dijonsenf-Meerrettichkruste und Erdfrüchtepânache
Rumpsteak gratiné à la moutarde et au raifort, panaché de légumes
Rump-Steak gratinated with horseradish and mustard, vegetables*

*Rosa gebratene Hirschkalbskeule auf Rahmwirsing und Walnuß-Kartoffelpüree
Cuissot de cerf sur chou de Milan à la crème et purée de pommes de terre et de noix
Leg of venison with creamed Savoy and mashed potatoes with walnuts*

16,00 ~ 22,50 €

Rösti

*Rösti mit Neuland-Schweinebratwurst, Röstzwiebeln und Blattsalat
Rösti bernois avec saucisses de porc, oignons braisés et salade verte
Hash browns with porc sausages, braised onions and leaf salad*

*Rösti mit Tête de moine, Feigensenf und Blattsalat
Rösti bernois avec Tête de moine, moutarde au figue et salade verte
Hash browns with swiss cheese, fig mustard and leaf salad*

*Rösti mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Blattsalat
Rösti bernois avec saumon, raifort à la crème et salade verte
Hash browns with salmon, creamed horseradish and leaf salad*

12,00 ~ 13,80 €

Fondue & Raclette

Im Winter servieren wir ab zwei Personen Waliser Käsefondue und Raclette mit Bündnerfleisch, Kartoffeln, Cornichons und Mixed Pickles

En hiver nous offrons à partir de 2 personnes une fondue savoyarde et une raclette avec viande séchée des grisons, pommes de terre, cornichons et légumes confit

In winter we serve for two people or more fondue and raclette with grisons air-dried beef, potatoes, cornichons and pickled vegetables

*ab / à partir de / from
18,00 € pro Person*

Käse / Fromage / Cheese

*Erliesene Rohmilchkäse aus der Schweiz und Frankreich
Selected cheese from France and Switzerland
Fromages choisis de France et Suisse*

9,00 ~ 15,00 €

Süßspeisen / Desserts / Sweets

*Blaubeerroulade mit Schokoladen - Honigtarte
Roulade à la myrtille sur tarte au chocolat avec miel
Roulade of blueberry with chocolate – honey tarte*

*Kaffee Crème brûlée mit Vanilleeis
Crème brûlée à la café et glace à la vanille
Coffee crème brûlée with vanilla ice-cream*

~ 7,50 €

*Eis und Sorbets
Glaces et sorbets
Ice cream and sorbet*

*Kugel / Boule / Scoop
1,50 ~ 1,60 €*

*Änderungen durch Verwendung saisonaler Produkte sind möglich.
Gesonderte Menüs erstellen wir gern ab 10 Personen.*