

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Salade de couscous aux petits légumes, crevettes grillées au curry

Couscous-Salat mit kleinen Gemüsewürfeln, Pfefferminze und Black Tiger Crevetten (VN)

Entrée 22 Plat 36

«Foie gras» de canard maison, «chutney» de prunes, brioche tiède

Entenleber-Terrine (F) hausgemacht, Pflaumen-Chutney, lauwarms Brioche

Entrée 21 Plat 31

Begleitet von einem Glas (5cl) Sauternes, Petit Guiraud +5

«Noix gras» Tobias Buholzer, «chutney» de prunes, brioche tiède (vegi)

Vegetarische Nuss-Terrine von Tobias Buholzer, Pflaumen-Chutney, lauwarms Brioche

Entrée 19 Plat 29

Begleitet von einem Glas (5cl) Sauternes, Petit Guiraud +5

«Le tartare classique» (Swiss Premiumbeef) du chef, petit mesclun, frites maison ou baguette grillée croustillante

Tatar vom Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet, hausgemachten Frites oder geröstetem Baguette

Entrée 24 Plat 36

mit Wachtelei +4
mit Cognac marinert +4

Les huîtres à l'unité Marennes-Oléron Creuse N° 2, Fine de Claire, goût affiné et riche en arômes marins

Austern – frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise

Pièce 5

Nous servons les huîtres avec un flacon d'absinthe, du pain de seigle noir et une sauce mignonette. La 7^{ième} huître est cadeau...

Die Austern werden mit Absinth, Pumpernickel und Sauce Mignonette serviert.

Die 7. Auster ist offeriert...

LES POTAGES

La soupe du pêcheur «cap de Marseille» – Bouillabaisse (préparation 20 min)

Klare Fischsuppe – mit Filets von Meeresfischen (Atl.), Bouchot Muscheln Mont St.Michel und Crevetten (VN), gratinierte Käsecroutons, Rouille-Knoblauchsauce

24

La soupe à la citronnelle, coquilles Saint-Jacques poêlées

Zitronengrassuppe mit poelierten Jakobsmuscheln

Entrée 13 Plat 19

La soupe à l'oignon gratinée

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käse-Baguette

13

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Pâtes fraîches maison, sauce à la crème et à la truffe (vegi)

Handgemachte Tagliolini mit Trüffel-Rahmsauce

Entrée 23.5 Plat 33.5

Raviolis farcis aux champignons, sauce au beurre et à la crème (vegi)

Handgemachte Pilz-Ravioli, an weisser Butter-Rahmsauce

Entrée 23.5 Plat 33.5

Quiche Lorraine, bouquet de salade

Rahm-Ei-Speckkuchen mit einem Salatbouquet

Entrée 14 Plat 22

Os à moelle à la croque-au-sel (préparation 20 min)

Knochenmark geröstet mit Meersalz

15.5

LES SALADES

La mâche aux lardons, œufs et croûtons

Nüsslisalat mit warmen Speck, Ei und Croûtons

15

Les petites feuilles du marché

Unser Salat, marktfrisch und knackig

11

La salade de mâche et sa vinaigrette à la mandarine et au raifort,

accompagnée d'une boule de Belp râpé

Nüsslisalat an Mandarinen-Meerrettich-Vinaigrette mit Belper Knolle

15

TABLE VEGETARIENNE

Quiche de saison, bouquet de salade

Käsekuchen nach Saison, Salatbouquet

Petite faim 14 Portion 22

Portobellos farcis au fromage frais, un confit d'oignons rouges, frites de maison et dip à la truffe

Portobello-Pilze gefüllt mit Frischkäse, dazu rote Zwiebelmarmelade und unsere Hausgemachten Frites mit Trüffel-Dip

Petite faim 24 Portion 34

Galette aux champignons

Buchweizencrepes gefüllt mit Pilzrahm-Sauce

Petite faim 23.5 Portion 33.5

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

Loup de mer grillé sur sa peau, pommes de terre nouvelles, légumes de saison (préparation 20 min)

Ganzer Wolfsbarsch (GR), mit jungen Kartoffeln und Gemüse

45

Moules-frites – à la marinère

Bouchot Muscheln Mont St.Michel, Normandie mit Zwiebeln, Petersilie, Weisswein und unseren Frites

Petite faim 26 Portion 32

Crevettes du patron au Pernod, petits légumes et riz sauvage

Black Tiger Crevetten (VN), kleine Gemüsewürfel, Pernod-Rahmsauce und Wildreis

Petite faim 27 Portion 37

Filet de saumon grillé et confit d'oignons rouges, pâtes fraîches maison au beurre noisette et légumes

Lachsfilet (NOR) mit Zwiebelmarmelade, dazu Tagliolini an Nussbutter und Gemüse

39

LES VIANDES

Entrecôte de la brasserie avec son beurre et frites maison

Rindsentrecôte – Lok Art, mit Café de Paris überbacken und unseren hausgemachten Frites

Petite faim 36 Portion 45 Grande 58

Filet de bœuf «rossini», frites maison et légumes (préparation 20 min)

Schweizer Rindsfilet mit gebratener Entenleber-Terrine, an Trüffel-Jus mit unseren hausgemachten Frites und Gemüse

59

Bœuf bourgignon en cocotte, accompagné de truffe noire, de champignons et d'un écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Zart geschmortes Schweizer Rindsragoût, mit schwarzem Trüffel, Champignons und Schnittlauch-Kartoffelstock

45

Magret de canard poêlé et sauce à l'orange, gratin dauphinois et légumes (préparation 20 min)

Gebratene Entenbrust (F) an klassischer Orangensauce, mit Kartoffelgratin und Gemüse

38

Carré d'agneau rôti au thym, gratin dauphinois et haricots verts (préparation 20 min)

Lammcarré (IRL) auf Thymian-Jus, feine grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Petite faim 36 Portion 45

«Coq au vin» de poulet frais du pays, à l'ail confit, gratin dauphinois et légumes (préparation 20 min)

Eintopf vom Alpstein Poulet (ausgelöst), mit Champignons, Speckwürfeln und Knoblauch, Kartoffelgratin und Gemüse

38

VIN BLANC FRANCE

Château Thieuley

Bordeaux blanc AC, Famille Courselle

Der in Edelstahl ausgebaute weisse Thieuley aus Sauvignon Blanc und Sémillon besticht durch frische, vife Fruchtigkeit und feine Würze – für die fröhlichen Momente des Lebens!

Verre 7.5 Bouteille 52.5

VIN ROUGE FRANCE

Mon coeur

Côtes-du-Rhône AC, Jean-Louis Chave

Eine Herzens-angelegenheit der Côtes-du-Rhône „Mon Coeur“, der die Aromatik, Frucht und Würze der „Porte de la Provence“ widerspiegelt.

Ein köstlicher Wein.

Verre 9 Bouteille 63