

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Salade de couscous, vinaigrette à l'orange et petits légumes, menthe et crevettes grillées

Couscous-Salat an Orangenvinaigrette 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, lauwarmer 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, lauwarmer Brioche

Entrée 19 Plat 29

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

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

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

Entrée 26 Plat 36

mit Wachtelei +4
mit Cognac mariniert +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

Soupe de poisson mixée – façon Lok, servie avec sauce rouille maison et croûtons

Traditionell gemixte Fischsuppe (Atlantik) – Lok Art, mit Käse-Croûtons und Knoblauchsauce

Entrée 15 Plat 21

Soupe à la citronnelle, coquilles Saint-Jacques poêlées

Zitronengrassuppe mit poelierten Jakobsmuscheln

Entrée 13 Plat 19

Soupe à l'oignon gratinée (vegi)

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käse-Baguette

13

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

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

Handgemachte Tagliolini mit Trüffel-Rahmsauce

Entrée 23.5 Plat 33.5

Raviolis farcis à la ricotta, beurre noisette et tomates cerises et épinards (vegi)

Handgemachte Ricotta-Ravioli an Nussbutter mit Cherry-Tomaten und Spinat

Entrée 23.5 Plat 33.5

Quiche Lorraine, bouquet de salade

Rahm-Ei-Käse-Speckkuchen mit einem Salatbouquet

Entrée 14 Plat 22

Os à moelle à la croque-au-sel

Knochenmark geröstet mit Meersalz

15.5

LES SALADES

Salade du marché accompagnée d'un oeuf, de croûtons et boule de Belp rapée

Marktsalat an Hausdressing mit Ei, Croûtons und Belper Knolle

17

Salade du marché

Unser Salat, marktfrisch und knackig

11

Chicorée rouge avec rucola, filets d'orange à la vinaigrette à l'orange et magret de canard fumé

Chicorino rot mit Rucola und Orangenfilets an Orangenvinaigrette mit geräucherter Entenbrust

19

TABLE VEGETARIENNE

Quiche estivale, bouquet de salade

Käsekuchen nach Saison mit einem Salatbouquet

Petite faim 14 Portion 22

Portobellos de la brasserie au beurre «Café de Paris» et frites maison

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

Petite faim 24 Portion 34

Galettes de sarrasin aux champignons

Buchweizencrepes gefüllt mit Pilz-Rahmsauce

Petite faim 23.5 Portion 33.5

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

Moules-frites – façon Lok

Bouchot Muscheln Mont St.Michel, Normandie Lok Art mit unseren hausgemachten Frites

Petite faim 28 Portion 32

Crevettes du patron au Pernod, petits légumes et riz sauvage

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

Petite faim 28 Portion 38

Filet de saumon grillé et sauce au champagne, tagliolini au beurre noisette et légumes

Lachsfilet (NOR) mit Champagnersauce, Tagliolini an Nussbutter und Gemüse

38

LES VIANDES

Entrecôte de la brasserie au beurre «Café de Paris» et frites maison

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

Petite faim 38 Portion 47 Grande 59

Filet de bœuf «rossini», sauce à la truffe, frites maison et légumes

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

59

Magret de canard poêlé et sauce à l'orange, gratin dauphinois et légumes

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

38

Carré d'agneau en croûte d'herbes sur jus au thym, avec haricots verts fins et gratin dauphinois

Lammierstück (IRL) mit Kräuterkruste auf Thymian Jus, dazu feine grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Petite faim 44 Portion 52

«Coq au vin» Potée de poulet d'Alpstein aux champignons, ail et lardons, gratin dauphinois et légumes

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