

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Salade de couscous aux petits légumes, crevettes grillées au curry

Couscous-Salat mit kleinen Gemüswürfeln, 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, 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

La soupe de poisson – façon Lok, servie avec rouille maison et croûtons Traditionell zubereitete 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

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 (préparation 20 min)

Knochenmark geröstet mit Meersalz

15.5

LES SALADES

La mâche aux lardons, œuf et croûtons

Nüsslisalat mit warmem Speck, Ei und Croûtons

15

Salade du marché

Unser Salat, marktfrisch und knackig

11

Salade de lentilles vertes et son œuf de caille

Salat aus grünen Linsen mit Wachtelei

13.5

TABLE VEGETARIENNE

Quiche estivale, bouquet de salade

Käsekuchen nach Saison mit einem Salatbouquet

Petite faim 14 Portion 22

Portobellos farcis au fromage frais, frites maison et dip à la truffe

Portobello-Pilze gefüllt mit Frischkäse, dazu unsere hausgemachten Frites mit Trüffel-Dip

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

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

Ganzer Wolfsbarsch (GRC), mit jungen Kartoffeln und Gemüse

45

Moules-frites – à la marinière

Bouchot Muscheln Mont St.Michel, Normandie

mit Zwiebeln, Petersilie, Weisswein und unseren hausgemachten Frites

Petite faim 28 Portion 32

Crevettes du patron au Pernod, petits légumes et riz sauvage

Black Tiger Crevetten (VN), kleine Gemüswürfel, 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 (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

42

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 42 Portion 52

«Coq au vin» Potée de poulet d'Alpstein aux champignons, ail et lardons, gratin dauphinois et légumes (préparation 20 min)

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