

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 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 24 Plat 31

Begleitet von einem Glas Sauternes (5cl), Petit Guiraud +6

«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 Sauternes (5cl), Petit Guiraud +6

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

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

Entrée 27 Plat 37

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 5.5

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 16 Plat 22

Soupe à la citronnelle, coquilles Saint-Jacques poêlées

Zitronengrassuppe mit poelierten Jakobsmuscheln

Entrée 15 Plat 19

Soupe à l'oignon gratinée (vegi)

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käse-Baguette

14

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

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

Handgemachte Tagliolini mit Trüffel-Rahmsauce

Entrée 24 Plat 34

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

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

Entrée 24 Plat 34

Quiche Lorraine, bouquet de salade

Rahm-Ei-Käse-Speckkuchen mit einem Salatbouquet

Entrée 15 Plat 23

Os à moelle à la croque-au-sel

Knochenmark geröstet mit Meersalz

16

LES SALADES

La mâche aux lardons, œuf et croûtons

Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons

16

Salade du marché

Unser Salat, marktfrisch und knackig

11

Salade de lentilles vertes du Puy 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 15 Portion 23

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 24 Portion 34

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

Moules-frites «façon Lok»

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

Petite faim 29 Portion 38

Crevettes du patron au Pernod, petits légumes et riz sauvage

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

Petite faim 29 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 48 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

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

Petite faim 44 Portion 54

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

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

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, 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