



Aujourd'hui midi

Menu végétarien **26.00**

Pilze gratiniert mit Vacherin Fribourgeois auf Polenta mit Kümmel,
rotem Roccula und einem halben Bio Ei
mit Tagessuppe oder Blattsalat

Menu poisson **33.00**

Filet vom Wolfsbarsch mit im Safransud gekochtem Fenchel
Brokkoli, Kapern und Macaroni
mit Tagessuppe oder Blattsalat

Menu viande **33.00**

«Blanquette de veau» Gekochte Kalbsbrust serviert mit Speck, Karotten
Pilzen, Frühlingzwiebeln und Pilaf Reis
mit Tagessuppe oder Blattsalat

Les suggestions d'Automne et la Chasse

**Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches,
poire au sirop et gelée de coing** **24.00**

Wildterrinen mit Entenleber, geräucherter Speck und Pistazien,
Birnen im Sirup und Quitengelee (FR-CH-AUT)

**Poêlée de champignons sauvages au persil,
œuf bio mollet et chorizo** **22.00**

Wildpilz-Ragout mit Petersilie, weiches Bio-Ei und Chorizo (ES)

Saladine de caille aux raisins, noix et champignons **26.00**

Wachtelsalat mit Rosinen, Nüssen und Pilzen (FR)

Velouté de portion **12.00**

Kürbiscremesuppe

**Ragoût de cerf « en croûte » à la sauge,
mousseline de pommes de terre** **46.00**

Hirsch-Ragout unter der Teigkruste gebacken
mit Salbei und Kartoffelmousseline (CH)

.....
• **Sur le grill:** •
•

• **Selle de chevreuil (180g)** **52.00** •

• Rehrücken (CH) •

• **Côtelettes de cerf (180g)** **52.00** •

• Hirschkoteletten (CH) •

• **Filet de lièvre (140g)** **49.00** •

• Hasenfilet (CH) •

• **Mets servis avec notre garniture classique :** •

• Sauce grand veneur, spätzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop et châtaignes confites. •

• **Mets servis avec notre garniture classique :** •

• Wildsauce, Spätzli an Butter, geschmortem Rotkraut Birne im Sirup und konfierten Kastanien. •

• **Noix de Saint – Jacques Norvégienne fraîche grillée,
curry de légumes de saison, coriandre et noix de cajou** (3 Stück) **55.00**

Gegrillte frische norwegische Jakobsmuscheln
Curry aus saisonalem Gemüse, Koriander und Cashewnüssen

• **Bœuf bouilli sauce raifort** **42.00** •

Gekochtes Rindsiedfleisch, Sauce Raifort (CH)

• **Émincé de veau à la Zurichoise** **52.00** •

Zürcher Kalbgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti (CH)

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise in CHF inkl. MwSt. 14. Januar bis 18. Januar 2019

Plats du midi von Montag bis Freitag

L'esprit très français