



## Aujourd'hui midi

### **Menu végétarien** **26.00**

With Vacherin Fribourgeois cheese, gratinated mushrooms, polenta, caraway seeds, red rocket salad and a half boiled organic egg with daily soup or green salad

### **Menu poisson** **33.00**

Fillet of seabass with saffron infused fennel, broccoli, capers and macaroni with daily soup or green salad

### **Menu viande** **33.00**

«Blanquette de veau»  
Cooked veal breast served with ham, carrots, mushrooms, spring onions and Pilaf rice with daily soup or green salad

## Les suggestions d'Automne et la Chass

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

Wild terrine with duck liver, smoked bacon and pistachios, Pears in syrup and quince jelly (FR-CH-AUT)

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

Wild mushroom ragout with parsley, soft organic egg and chorizo (ES)

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

Quail salad with raisins, nuts and mushrooms (FR)

### **Velouté de portion** **12.00**

Pumpkin cream soup

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

Stag ragout baked under the dough crust with sage and potato mousseine soup (CH)

.....  
**Sur le grill:**

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

Venison (CH)

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

Deer-Cutlet (CH)

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

Hare-Filet (CH)

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

Great venison sauce, butter „spätzli“, braised red cabbage, pear with syrup and candied chestnuts.

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

Wild sauce, butter „spätzli“, stewed red cabbage pear in syrup and confit chestnuts.

.....

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

Grilled fresh Norwegian scallops curry made from seasonal vegetables, coriander and cashew nuts

### **Bœuf bouilli sauce raifort** **42.00**

Boiled beef boiled, Raifort sauce (CH)

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

„Zürcher Kalbsgeschnetzeltes“, veal kidney with mushroom cream sauce and rösti (CH)

*Please get in contact with our service staff in case of any allergies and intolerances.*

Prices in CHF incl. VAT 3rd Dezember till 7th of Dezember 2018

Plats du midi from Monday to Friday

L'esprit très français