

Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26.00

«OEuf mollet»
6 Minuten Bio Ei auf Polenta mit Basilikum Pesto
gebratenem Ratatouille und Baby Spinat
mit Tagessuppe oder Salat

Menu poisson 29.00

Filet von der Dorade mit Haut
mit Curryrahmsauce, gebackener Aubergine
Karotten, Cocobohnen, Spargel, Cashewnüssen und Muscheln
mit Tagessuppe oder Salat

Menu viande 29.00

Gebratene Pouletbrust auf Polenta
serviert mit Brokkoli an einer Pilzrahmsauce
mit Tagessuppe oder Salat

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.