



Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Frühlingsbouquet mit zweierlei Spargel, Radieschen-Vinaigrette und Parmaschinken <i>Salade de printemps avec asperges, vinaigrette au radis et jambon de Parme</i>	19.50
Spring salad with asparagus, radish vinaigrette and Parma ham	als Hauptgang 29.50
Entenlebertranche mit Rhabarber-Chutney und getoastetem Brot <i>Tranche de foie gras de canard servie avec chutney rhubarbe et pain grillé</i>	22.00
Duck liver tranche with chutney of rhubarb and toasted bread	
Erbsen-Kokosnussmilchsuppe mit Ziegenkäse-Minze-Muffin <i>Soupe aux noix de coco et pois avec muffin à la menthe et fromage de chèvre</i>	12.50
Peas – coconut milk – soup with goose cheese mint muffin	

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, eingelegten Preiselbeeren und Pommes frites <i>Escalope de veau «viennoise» avec airelles et pommes frites</i>	45.00
Veal escalope served with cranberries and French fries	
Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) mit einer Bärlauchkruste Rotweinsauce, Frühlingskartoffeln und Marktgemüse <i>Filet de boeuf « Irish Angus » (180g) croûte à l 'ail des our, sauce au vin rouge, pommes nouvelles et legumes du marché</i>	49.50
Fillet of beef « Irish Angus » (180g) with wild garlic crust, red wine sauce, spring potatoes and vegetable	
Spargel (300gr) mit San Daniele Rohschinken und Frühlingskartoffeln dazu Mayonnaise, Vinaigrette oder Sauce Hollandaise	44.50 ohne Schinken 38.50
<i>Asperges avec jambon San Daniele, pommes nouvelles et mayonnaise, vinaigrette ou sauce Hollandaise</i>	
Asparagus with San Daniele ham, spring potatoes and mayonnaise, vinaigrette or sauce Hollandaise	
Zweierlei Spargelrisotto mit Parmesansplitter <i>Risotto aux asperges et parmesan</i>	29.50
Risotto served with asparagus and Parmesan	

Plattenservice

Chateaubriand « Irish Angus Freiland » mit Sauce Béarnaise Kroketten und Marktgemüse <i>Chateaubriand sauce béarnaise, croquettes et légumes du marché</i>	min. 2 Pers./p. P.	58.00
Chateaubriand « Irish Angus » with sauce Béarnaise, potatoes croquettes and vegetables		
Seezunge ganz gebraten oder vom Grill, Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Sole meunière ou grillé, Pommes nature et épinards en branche</i>	p. P.	53.00
Sole fried or grilled with boiled potatoes and leave spinach		





Gartensaal Frühlingsmenü

Sautierter lauwarmer Hummerschwanz

serviert mit eingelegten Rhabarber und Frühlingssalatbouquet

Queue de homard sautée servie avec rhubarbe et bouquet salade de printemps

Sautéed lukewarm lobster caudate served with pickled rhubarb and salad bouquet

19.00

Weisse Spargelcremesuppe mit Blätterteig und Rohschinken

Velouté d'asperges blanches avec feuilletée et jambon cru

White creamy asparagus soup with puff pastry and ham

13.00

Seeteufel Medaillon mit Bärlauchpesto

dazu cremiges Spargelragout und reduzierte Safran-Bouillabaisse

Médaille de lotte avec pesto à l'ail des ours sur ragout d'asperges et bouillabaisse au safran

Monkfish medallion with wild garlic pesto, creamy asparagus ragout and bouillabaisse with saffron

Vorspeise 22.00 Hauptgang 42.00

Lammkarree vom Berner Oberland an Estragonjus

serviert mit Macairekartoffel, Carciofini und Frühlingsgemüse

*Carré d'agneau du Oberland Bernois jus à l'estragon avec pommes macaire,
Carciofini et légumes*

Loin of lamb on estragon jus, macaire potatoes, artichokes and spring vegetables

45.00

Käsewagen oder

Erdbeer-Törtchen mit Erdbeersorbet

Chariot de Fromage ou sablée Breton aux fraises et sorbet aux fraises

Cheese or strawberry cake with strawberry sorbet

14.00

5 - Gang Menü 104.00

4 - Gang Menü 98.00

3 - Gang Menü 75.00



Fleisch- & Fischdeklaration: Rind IR, Kalb CH, Geflügel FR, Seeteufel SCO

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA.