á la Carte

ab dem 07.09.26

Vorspeisen

Pflücksalat

bunte Blattsalate der Saison
mit Weintrauben, Walnuss und Comte
an Verjus-Senf-Vinaigrette — *12 €*

Lachs-Tataki

abgeflämmter Lachsrücken mit
Apfel, Gurke, Meerrettich und Dill — *18 €*

Ibérico de Cebo

von freilaufenden Ibérico-Schweinen,
fein marmoriert, zart schmelzend und nussig — *24 €*

Gänseleber

gebratene Label Rouge Gänseleber
auf Brioche — *21 €*

Karotten-Ingwer-Süppchen

mit gebratener Riesengarnele — *12 €*

Hauptgerichte

Kalbsfilet

gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet mit Waldpilzkruste,
auf Madeirajus, Fondant-Kartoffeln
und gebratenem Romanesco *42 €*

Rumpsteak

Argentinisches Roastbeef mit Burgunderjus,
an Prinzessbohnen im Speckmantel
und Kartoffelgratin *37 €*

Ofenfrische Halbe Ente

Brust und Keule auf Burgunderjus,
gebratener Chinakohl und Kartoffelgratin *33 €*

Petersfischfilet

gebratenes Filet vom St. Pierre auf Safransauce,
dazu Petersilien-Graupenrisotto
und glasierter Orangen-Fenchel *36 €*

Petit Sapin

cremiger Ofenkäse aus dem Jura mit Rote-Bete-Rösti
und Trauben-Senf-Chutney *29 €*

Wir servieren kurzgebratene Fleischgerichte medium und Fisch glasig,
sollten Sie andere Wünsche haben,
teilen Sie es bitte dem Service mit.

Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.
Bei Fragen dazu, sind wir gerne für Sie da.
Die Küche ist bemüht, auf entsprechende Unverträglichkeiten einzugehen.