

Winterkarte 2020

*Bei speziellen Diäten und Nahrungsmittelun-verträglichkeiten,
bitten wir Sie, sich an das Service-Personal zu wenden*

Die Vorspeisen

Eine leichte Brise

Verre 1dl

Creme Dubarry Schottischer Räucherlachs in knusprigem Brot			18.-
Vegetarische Version		V	16.-
Chablis , Joseph Drouhin, Bourgogne (F)	12.-		
Austern im Tempura-Teig Kompott von zweierlei Äpfeln und Avruga-Kaviar			24.-
Cheverny Delaille , Vallée de la Loire (F)	11.-		
Poelierte Entenstopfleber in karamellisiertem Ahornsirup Sauerkraut und Trockenspeck-Crumble			26.-
Pinot gris Barrique , Château d'Auvernier (CH)	12.-		
Kokos-Zitronengras-Cremesuppe Schneekrabben-Fleisch und Avocado			26.-
Vegetarische Version ohne Krabbe		V	21.-
Pouilly-Fumé , Domaine Bouchot Regain, Vallée de la Loire (F)	12.-		
Black Cod in grüner Hülle Zitronen-Vinaigrette, Edamame und Frühlingszwiebel			28.-
Riesling , Wolfberger, Alsace (F)	10.-		
Garnelen Im Tempura-Teig, Sweet Chili-Emulsion			22.-
Cuvée Lake Side , CÉil de perdrix, Neuchâtel (CH)	8.-		
Gemischter Salat Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette		V - GF	14.-
Cuvée Lake Side , Chasselas, Neuchâtel (CH)	8.-		

V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Lachs – Schottland / Austern, Entenstopfleber – Frankreich

Krabbe – Kanada / Black cod – US / Garnelen – Thailand

Preise in CHF, einschliesslich Steuern

Zu zweit geniessen...

... als Vorspeise

Maritim

Garnelen, halbgegartter Black cod und schottischer Räucherlachs
Sancerre Roland Tissier, Vallée de la Loire (F)

Verre 1dl

18.- pro Pers.

11.-

Ländlich

Hausgemachte Entenstopfleber, Pastete und Rinder-Tatar
Saint-Joseph «L'Instinct», Domaine Jolivet, Vallée du Rhône (F)

16.- pro Pers.

14.-

Vegetarisch

Falafel, Gyozas und Creme Dubarry
Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)

V 15.- pro Pers.

12.-

... als Hauptspeise

Hummer Thermidor

Riso und Bisque-Emulsion
Chardonnay Barrique, Château d'Auvernier (CH)

56.- pro Pers.

12.-

Halbes Hähnchen (Coquelet) in Heu geräuchert

Kartoffelpüree mit Trüffel und gebratenen Früchten
*Vacqueyras (Grenache-Syrah-Mourvèdre),
Domaine La Bastide Saint Vincent (F)*

41.- pro Pers.

10.-

Tatar vom Rinderfilet, eisgekühlt 150gr pro Pers.

Grosses frites rustiques et son bol de salade fraîcheur
Galotta, Domaine La Grillette (CH)

38.- pro Pers.

12.-

V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: - Garnelen – Thailand / Black cod – US / Lachs – Schottland / Entenstopfleber – Frankreich

Pastete, Rind Tatar, Halbes Hähnchen – Schweiz / Hummer - Kanada

Preise in CHF, einschliesslich Steuern

Die Hauptspeisen

Verre 1dl

Rochenflügel-Beignets Nashi-Mikado und Soba im Bouillon <i>Riesling, Wolfberger, Alsace (F)</i>	10.-		40.-
Seelachs-Rücken dampfgegart Frische Kräuter, Zitrusfrucht-Emulsion und Kartoffelragout <i>Chardonnay Langhe, Beni di Batasiolo, Piémont (IT)</i>	9.-	GF	44.-
Gebratene Eglifilets Agria-Rösti und Mais, Neuseeländischer Spinat und Erdnuss-Sauce <i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	GF	42.-
Lammschulter 7 Std. gegart, mit Blütenhonig karamellisiert Als Tajine, Griess, Gemüse und Früchte <i>Campofiorin Masi Agricola, Vénétie (IT)</i>	9.-		38.-
Knochengereiftes Rinderfilet, Rote Martini-Reduktion Meaux-Senf, Macaire-Kartoffeln und geräucherter Lauch <i>Pic Saint Loup, Domaine de Mortiers, Occitanie (F)</i>	10.-		55.-
Halbes Hähnchen gebraten Kartoffelpüree mit Trüffel und gebratenen Früchten <i>Vacqueyras (Grenache-Syrah-Mourvèdre), Domaine La Bastide Saint Vincent (F)</i>	10.-	GF	42.-
Tatar vom Rinderfilet, à la Mama Wong Rustikale Pommes Frites und Schale mit frischem Salat <i>Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	150 gr 250 gr	38.- 46.-

V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Garnelen – Thailand / Black cod – Amerika / Lachs – Schottland / Entenstopleber, Lamm – Frankreich / Pastete, Rind Tatar, Halbes Hähnchen – Schweiz / Rochenflügel, Seelachs, Egli, Rind – EU
Preise in CHF, einschliesslich Steuern

Hauptspeisen

Rein vegetarisch

Verre 1dl

Kartoffelpüree-Gratin mit Trüffel

Gebatene Früchte vom Obstgarten

Les Gravilices, Cabernet Franc, Vallée de la Loire (F)

V - GF 34.-

10.-

Soba und geräucherter Tofu in seinem Bouillon

Nashi-Mikado und frischer Koriander

Chardonnay Langhe, Beni di Batasiolo, Piémont (IT)

V - GF 30.-

9.-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Wir bieten Ihren Kindern die Möglichkeit, die Geheimnisse und die Diversität unserer Küche zu entdecken! Sie können nach Lust und Laune eine Vor- und eine Hauptspeise zum «magischen» Preis von CHF 25.- wählen, oder eine Hauptspeise zu CHF 15.-. (halbe Portion).

Bis zu 12 Jahren in Begleitung, ohne Getränke.

V = Vegetarisch / **GF** = Glutenfrei
Preise in CHF, einschliesslich Steuern

Brasserie-Gerichte

Die ephemere Karte

DIE VORSPEISEN

Ochsenschwanz-Terrine mit Entenstopfleber

Arme Ritter mit Gartenfrüchten

Pinot gris Barrique, Château Auvernier (CH)

Verre 1dl

25.-

12.-

Gravlax auf seinem Brett serviert

Brot-Sticks und Pickles

Sancerre, Roland Tissier, Vallée de la Loire (F)

24.-

11.-

DIE HAUPTSPEISEN

Kalbshaxen-Blanquette und Meringen Vanille-Parmesan

Kartoffelpüree Amandine-Birne

Crozes-Hermitages Blanc (Marsanne),

Domaine Jaboulet, Vallée du Rhône (F)

42.-

10.-

Stockfisch-Brandada und mit rotem Curry karamellierte Süsskartoffeln

Mit "Gruyère caramel" gratiniert und frischer Salat

Mosaïque (Gamaret-Garanoir-Pinot Noir)

Château d'Auvernier (CH)

32.-

11.-

DIE DESSERTS

Paris-Brest

Als schmelzende Mini-Windbeutel, Krokant Praliné

Champagne Laurent-Perrier brut (F)

V

14.-

18.-

Zitronen-Baiser-Tarte

Neu interpretiert mit geflammter Meringue

Limoncello

V

12.-

6.-

V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Rind – Schweiz / Entenstopfleber – Frankreich / Lachs – Schottland / Kalbfleisch – Holland / Kabeljau - Norwegen

Preise in CHF, einschliesslich Steuern

Und zum Schluss ... Süsses

Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi 16.-

Verre 1dl

Die Mandarine

Zesten-Creme, Joghurt Natur und Arganöl

Francs Côte de Bordeaux AOC (*Liquoreux*), *Château Cru Godard (F)*

10.-

V

16.-

Die Schokolade

Als Soufflé mit Schokolade, Blutorangen-Aroma

Maury (*sucré*) *Domaine Coume Du Roy (F)*

6.-

V

18.-

Nougat und Rote Beete

Krokant mit Neuenburger-Tannenhonig und frische Rote Beete

Champagne *Laurent-Perrier Blanc de Blancs (F)*

22.-

V

16.-

ZUM TEILEN ... ODER NICHT

Die Marone

Mont Blanc und Baileys-Eis

Bailey's

9.-

V

18.- 1 Pers.

28.- 2 Pers. zum teilen

Passionsfrucht

Bûche mit Zitronengras und schwarzem Sesam verfeinert

Champagne *Laurent-Perrier rosé (F)*

22.-

V

16.- 1 Pers.

26.- 2 Pers. zum teilen

Eis

Unsere Eis- und Sorbet-Sorten werden handwerklich, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe in Frankreich hergestellt.

Coupe Dänemark (Eis «Vanilla Dream», Rahm, warme geschmolzene Schokolade)	14.-
Eiskaffee (Espresso-Eis knusprig, Kaffee-Sauce, Schlagrahm)	14.-
Sorbet-Palette und frische Früchte	15.-

Unser Eis-Aromen:

Kaffee
Joghurt nature
Dunkle Schokolade
Karamell Salzbutter
Vanille
Schwarzer Sesam
Ingwer
Grüntee
Pistazie

Unsere Sorbets:

Erdbeere
Himbeere
Zitrone
Yuzu
Passionsfrucht
Kokosmilch
Litschi
Banane

3.- pro Kugel / Rahm zusätzlich 2.- / Schokoladensauce zusätzlich 2.-