

# Herbstkollektion 2021

*Bei spezifischen Diäten und besonderen Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
bitten wir Sie, sich an unser Service-Personal zu wenden.*

# Die Vorspeisen

## Eine leichte Brise

Glas 1dl

### Quinoa-Taboulé

Zitronen-Gelee, Koriander, grüner Apfel, Mango, Gurke, frittiertes Knoblauch  
**Sauvignon blanc**, *Domaine Keller (CH)*

16.-  

9.-

### Das perfekte Ei bei 63 C°

Cremige Kartoffeln mit Alp-Gruyère, Zwiebelkompott mit Speck und Bruschetta  
*Mosaïque*, (**Gamaret-Garanoir-Pinot Noir**),  
*Château d'Auvernier (CH)*

21.-

11.-

### Norwegischer Lachs in Roter Bete mariniert

Ricotta, Dill-Granita, confierte Zitrone und Gurke  
**Sancerre** « *Les Grandmountains* », *Domaine Laporte*,  
*Valée de la Loire (F)*

24.-

11.-

### Entenstopfleber-Terrine

Geräucherter Aal, Williams-Birne süss-sauer, zweierlei Gels von Mandel und Pampelmuse  
**Pinot gris Barrique**, *Château d'Auvernier (CH)*

25.-

11.-

### Garnelen-Tempura

Sweet Chili-Emulsion  
**Cuvée Lake Side**, *Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)*

22.- 

8.-

### Gemischter Salat

Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette  
**Cuvée Lake Side**, *Chasselas, Neuchâtel (CH)*

14.-  

8.-

 = Signature Gericht /  = Vegetarisch /  = Vegan /  = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Speck - Schweiz / Lachs - Norwegen / Entenstopfleber - Frankreich  
Aal - Deutschland / Garnelen - Vietnam

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

# Die Hauptgerichte

## Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

### Alaska-Kabeljau mit Masala

Gebratener Blumenkohl, Rosinen, Macadamia-Nuss und Romesco-Sauce

**Pinot Noir Barrique** « Signature », Bouvet-Jablor, Auvernier (CH)

48.- 

12.-

### Saibling

Knollensellerie-Variationen, Kokosnuss und Kiwi

**Chardonnay**, Domaine Saint Sébaste (CH)

42.- 

9.-

### Eglifilets Müllerinnenart mit Curry

Bintje-Kartoffelchip, Oliven-Püree und Sauce Vierge

**Cuvée Lake Side, Chasselas**, Neuchâtel (CH)

42.- 

8.-

### Rinder-Filet

Polenta-Frites, Karotten-Pickles, Jus mit Senfkörnern

**Le Volte IGT Toscana**, Tenuta Dell'Omellaia (IT)

55.- 

13.-

### Hühner-Filet mit Körner

Glasierte Aubergine mit Miso, Sauce mit gelbem Wein und grünen Trauben

**Pic Saint Loup** « La Gueule de Loup », Le chemin des rêves (F)

40.-

9.-

### Tatar vom Rinderfilet à la Mama Wong

Rustikale Pommes Frites und Schale Salat

**Cuvée Lake Side, Pinot Noir**, Neuchâtel (CH)

150 gr

38.-

250 gr

46.- 

8.-

### Hirsch-Medaillon

Gebratener Rotkohl, Preiselbeeren-Kompott, Kürbis mit confierter Orange, kräftiger Kakao-Jus

**Malbec**, Domaine La Grillette (CH)

51.- 

14.-

 = Signature Gericht /  = Vegetarisch /  = Vegan /  = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Kabeljau - USA / Saibling - Schweiz / Egli-Fisch - Polen  
Rindfleisch - Schweiz / Geflügel - Frankreich / Hirsch - Deutschland

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

# Hauptspeisen

## Rein vegetarisch

Glas 1dl

### Glasierte Aubergine mit Miso

Schaumige Zwiebel-Bouillon mit Ponzu und grünen Trauben

**St Nicolas de Bourgueil**, «Le Clos des Quarterons»

Domaine Les Gravières, Vallée de la Loire (F)

25.-



9.-

### Risotto mit frischen Pilzen

Steinpilz-Cappuccino, Knuspriges Papadam und Kräutersalat

**Gigondas**, La Ferme Du Mont, Vallée du Rhône (F)

37.-



11.-

## 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.-, oder eine Hauptspeise zu CHF 15.- (halbe Portion) wählen.

Bis zu 12 Jahren in Begleitung, ohne Getränke.

# Und zum Schluss ... Süsses

## Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi

16.-

### Die Mango

Cashewnuss-Hippe, Kokosschaum und Rooibos-Sorbet  
*Champagne Laurent-Perrier rosé (F)*

Glas 1dl

18.- 

22.-

### Die Schokolade

Moelleux, flüssiger Kern mit Passionsfrüchten und  
Eis mit Timut-Pfeffer  
*Maury (sucré), Domaine Coume du Roy (F)*

18.- 

11.-

### Kaffee-Eis-Parfait

Hauchfeine Schokolade, Haselnuss und Baileys-Creme  
*Espresso Martini*

17.- 

14.-

### Wie ein Mont-Blanc

Creme von confierten Maronen, schwarze Johannisbeere-Sorbet  
und Meringue  
*Champagne Laurent-Perrier brut (F)*

15.-  

18.-

### Birne Belle-Hélène neu interpretiert

Feine gestürzte Tarte mit Milch-Schokolade, Williamine-Sorbet  
*Williamine Sour*

16.- 

14.-

# Eis

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

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

## Unser Eis-Aromen

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

## Unsere Sorbets

Erdbeere  
Himbeere  
Zitrone  
Yuzu  
Passionsfrucht  
Litschi  
Mango

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