

Apéro Empfehlungen:

Cüpli Mauler Sekt
mit Holundersirup
Fr. 9.00

Crodino
Alkoholfreier Bitteraperitif
aus Kräutern
Fr. 6.00

Menu d'asperges

Fr. 79.—

Crème d'asperges
Morceau de truite-saumonée
*

Asperges frites
Sauce aigre-doux
*

Surf and Turf

Tournedos et crevette géante sautés
Pommes croquettes
Bouquetières de légumes
*

Parfait glacé au l'argousier

Entrées – Vorspeisen

Asperges blanches froides à la vinaigrette
et jambon San Daniele
Kalte, weisse Spargeln an Vinaigrette
und Rohschinken

Fr. 19.—

Asperges frites, sauce aigre-doux
Frittierte Spargeln, süss-saure Sauce

Fr. 17.50

Asperges blanches et jambon San Daniele
Sauce Hollandaise
Weisse Spargeln mit Parmaschinken
Hollandaise Sauce

Vorspeise Fr. 23.—
Hauptspeise Fr. 38.—

Crème d'asperges et paillette aux pavots

Spargelcremesuppe, Blätterteigstübchen mit Mohn Fr. 12.50

Blinis de sarrasin au saumon fumé
crème acidulée, bouquet de salade
Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs
Sauerrahm, Salatbouquet

Fr. 23.50

Salade mêlée – gemischter Salat
Salade verte – grüner Salat

Fr. 11.—

Fr. 8.50

Tartare de boeuf, toast et beurre
Rindstartar, Toast und Butter

Vorspeise Fr. 23.—
Hauptspeise Fr. 36.—

Asperges – Spargeln / Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Ravioli aux asperges vertes
sautés au beurre d'ail des ours
Ravioli mit grünen Spargeln
sautiert im Bärlauchbutter

Fr. 26.—

Gâteau aux œufs et asperges vertes
Eierkuchen mit grünen Spargeln

Fr. 26.50

Gratin d'asperges blanches et vertes
aux morilles et champignons
Spargelgratin aus weissen und grünen Spargeln
mit Morcheln und Champignons

Fr. 37.—

Risotto aux asperges vertes
Risotto mit grünen Spargeln

Fr. 27.—

Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits
Eglifilets frittiert

(klein Fr. 33.50)

Fr. 37.50

Filets de perche meunières
Eglifilets gebraten

(klein Fr. 35.50)

Fr. 39.50

Filets de sandre rôti sur peau
sur un lit d'asperges blanches sautées
Zanderfilets auf der Haut gebraten
auf einem Bett von weissen Spargeln

Fr. 41.—

Filets de truite saumonée pochés
à la crème de Vully et aux asperges vertes
Pochierte Lachsforelle an Vully-Weissweinsauce
mit grünen Spargeln

Fr. 38.—

Egli – McLean Polen, Wildfang / Lachsforellen – Schweiz, Aquakultur / Zander – Estland, Binnenfischerei

Viandes – Fleisch

Surf and Turf

Tournedos et crevette géante sautés, bouquetière de légumes
Sautiertes Tournedos und Riesencrevette
Gemüsebouquet

Fr. 54.—

Rib-Eye Steak grillé (env. 220gr) et asperges blanches
Sauce Hollandaise
Grilliertes Rib-Eye Steak (ca. 220gr) mit weissen Spargeln
Hollandaise Sauce

Fr. 45.—

Escalope viennoise
Echtes Wienerschnitzel

Fr. 39.50

Chops d'agneau au romarin
aux petits légumes
Lammkotelettes an Rosmarin
Gemüse garnitur

Fr. 43.—

Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, Spätzli maison, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.
Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, hausgemachten Spätzli, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.
Rib-Eye Steak & Kalb – Schweiz / Tournedos – Paraguay / Lamm – Australien

Werte Kundin, werter Kunde, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

