

LES SALADES

Salade mêlée 12.00
Gemischter Blattsalat

Ballotine de pintade 17.00
Perlhuhnballotine
an Chicoree- Orangensalat

Salade niçoise « Schiller » 18.00 / 26.00
Salat von grünen Bohnen, Kartoffeln,
Oliven, Tomaten, Zwiebeln und
kurzgebratenem, frischem Thunfisch

Salade de mâches et œuf poché 16.00
Nüsslisalat mit pochiertem Ei
an Kartoffel-Speckdressing

LES SOUPES

Soupe à l'oignon 12.00
Französische Zwiebelsuppe

Bisque d'homard 19.00
Hummerschaumsuppe mit Cognac

Soupe aux lentilles 12.00
Linsenschaumsuppe
mit Sauerrahm und Balsamico

LES ENTREES

Tourbillon de chèvre 18.00
Ziegenkäse im Brickteig mit Lavendel
und Chili

Les deux foie gras 29.00 / 38.00
Duo von gebratener Entenleber
an Portweinreduktion und
hausgemachter Entenleberterrinerne
mit Fleur de sel

Tartare de filet de bœuf 21.00 / 38.00
Von Hand geschnittenes
Rindsfilettatar auf Briochetoast
mit gebratenem Wachtelei

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux gorgonzola et poire 27.00
Aquarellorisotto mit Gorgonzola
und Birnenwürfel

Pasta du chef 24.00
Parpadelle mit Gemüsestreifen,
Rucola und Pinienkernen an Tomatensugo

Quiche « maison » 26.00
Zwiebel- Lauchquiche
an Blattsalat mit Sprossen

**Nach
Grossmutter's
Rezeptbuch
gekochte Klassiker:**

Diese Woche:

**Linsensuppe mit
Saucissonwürfel**

**Kaninchenschlegel
mit Tomatensauce
und Tessiner Polenta**

**Am Mittag und Abend
für CHF 38.00**

LES POISSONS

Moules marinières et frites 18.00 / 28.00
Miesmuscheln in cremigem Weissweinsud
mit Streichholzkartoffeln

Médailles de lotte 48.00
Seeteufelmedaillons im Parmaschinkenmantel
an Weissweinschaum und Spaghettini
dazu Flusskrebse

Filet de sandre 42.00
Zanderfilet auf Kürbispüree
serviert mit Pariser Kartoffeln

Cabillaud poché à l'huile d'olive 38.00
Kabeljaufilet in Zitronenolivenöl pochiert
auf Gemüsebeet und Basmatireis

**Homard atlantique grillé avec
épinards et gnocchis aux tomates** 49.00
Grillierte Felsenhummerschwänze
mit Spinat und Tomaten-Gnocchis

Risoni fruits de mer 40.00
Safranrisoni mit Meeresfrüchten
und grillierten Riesencrevetten

LES VIANDES

Raviolis farcis au veau 18.00 / 32.00
Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli
an Salbeibutter

Suprême de canard sauté 36.00
Rosa gebratene Challans Entenbrust
mit Kastanienhonig auf Rotkraut
und Bergeller-Kürbisgaletten

Filet de renne 48.00
Rentierfilet mit Szechuanpfeffer
dazu Wirsing, schwarze Baumnüsse
und hausgemachte Spätzli

Entrecôte « Café de Paris » 47.00
Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter
und Streichholzkartoffeln

Bœuf braisé à la bourguignonne 40.00
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
an Rosenkohlblätter und Macairekartoffeln

Filet de bœuf au porto 54.00
Rindsfilet mit Portweinreduktion
und Bratkartoffeln

LES FROMAGES

Sélection fromage de Rolf Beeler 18.00
Käseauswahl vom Maître Fromager
Rolf Beeler mit verschiedenen Chutneys

LES DESSERTS

Crème brûlée à la fève de Tonka 12.00
Tonkabohnen-Crème brûlée
mit Mandarinsorbet

Tartin de trois chocolats 15.00
Dreischichtige Schokoladenschnitte
an Ananas-Granatapfelsalat

Variation de thé 13.00
Variation vom Tee
Küchlein, Sorbet und Praline

Gratin de figues et d'orange 15.00
Gratinierte Feigen und Orangen
mit Lebkuchenglacé

Soufflé glacé au Grand marnier 13.00
Grand marnier Eissoufflé
mit marinierten Orangenfilets

Les Sorbets et les Glaces (pro Kugel) 3.50
Erdbeere, Kiwi, Limette,
Mandarine und Williams

Lebkuchen, Pistache, Schokolade und Vanille

Chantilly 1.50
Schlagrahm

**Saisonwein:
Cornalin AOC Valais 2009,
Cave St. Pierre
1dl CHF 8.00**

Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:

Rind: Irland, Schweiz, Australien* & USA* Kalb: Schweiz Geflügel: Frankreich & Schweiz Lamm: Neuseeland Rentier: Lappland

* Rind aus Australien & USA „Kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“.