

LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

- Médailles de lotte, risotto au chocolat blanc, minestrone de potimarron** 42.–
Seeteufel-Medaillons, Risotto mit weisser Schokolade, Kürbis-Minestrone
Monkfish medallions, risotto with white chocolate, pumpkin minestrone
- Cœur de cabillaud de ligne, pomme de terre purée à l'ancienne, champignons des bois, sauce vin blanc** 39.–
Kabeljau Herz, Kartoffelpuree, Pilze, Weissweinsauce
Cod's heart of ligne, potato puree, mushrooms, white wine sauce
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte** 41.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad
- Poisson du marché** selon
Fisch vom Markt | Fish from the market **arrivage**

LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE MEAT CORNER

- Filet de selle de chevreuil aux airelles, Spätzli maison, garniture de chasse** 54.–
Rehrückenfilet mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli, Wildbeilagen
Fillet of saddle of venison with cranberries, home-made Spätzli, seasonal side dishes
- Suprême de volaille Patte Noir de Gruyère aux marrons, pommes de terre purée à l'ancienne, champignons, éclats de noisettes** 39.–
Geflügelbrust Patte Noir von Greyerz mit Kastanien, Kartoffelpuree, Pilze, Haselnuss-Splitter
Chicken breast Patte Noir from Gruyère with chestnuts, potato puree, mushrooms, chopped hazelnuts
- Entrecôte de chamois, sauce aux genièvres, Spätzli maison, garniture de saison** 48.–
Gams-Entrecote, Sauce mit Wacholderbeeren, hausgemachte Spätzli, Wildbeilagen
Chamois Entrecote, sauce with juniper berries, home-made Spätzli, seasonal side dishes
- Civet de chevreuil au vin rouge façon grand-mère, Spätzli maison, garniture de chasse** 35.–
Wildeintopf mit Rotweinsauce Grossmutter Art, hausgemachte Spätzli, Wildbeilagen
Venison stew with red wine sauce grandmother style, home-made Spätzli, seasonal side dishes
- Filet de bœuf rassis sur os, jus au vin rouge, pommes de terre purée à l'ancienne, poire pochée au vin** 49.–
Rinderfilet am Knochen gelagert, Rotweinjus, Kartoffelpuree, im Wein pochierte Birne
Beef fillet staled on bones, red wine juice, Kartoffelpuree, in wine poached pear

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER FOR THE CHILDREN

- Tagliatelle maison à la bolognaise** 16.–
Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaise-Sauce | Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce
- Hamburger Casino, pommes frites** 16.–
Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites** 29.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

Provenance de la viande | Fleischherkunft | Origin of meat

Bœuf: Allemagne | Veau/volaille Patte Noir: Suisse | Chevreuil/Chamois: Autriche | Magret de canard/caille/foie gras: France

Provenance du poisson voire panneau d'affichage | Fischherkunft siehe Anzeigetafel | Origin of fish see indicator board


ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

	ENTRÉE	PLAT
Marbré de foie gras au magret de canard fumé à la figue Entenleber marmoriert mit geräucherter Entenbrust und Feige Foie gras marbled with smoked duck breast and figs	22.—	32.—
Tartare de saumon aux aïelles, émulsion à l'avocat, tuiles aux grains de courges Lachstartare mit Preiselbeeren, Avokadoemulsion, Kürbiskern-Biskuit Salmon tartar with cranberries, avocado emulsion, pumpkin seed biscuit	21.—	33.—
Ballottine de sandre aux petits légumes, vinaigrette aux chanterelles Zander- und Gemüseterrine, Vinaigrette mit Eierschwämmen Pikeperch and vegetable terrine, vinaigrette with chanterelles	19.—	
Salade César revisitée au suprême de caille, légumes croquants, vinaigrette à l'huile de noix, éclats de noisettes du Piémont Caesar-Salat Chef-Art mit Wachtelbrust, knackigem Gemüse, Nussvinaigrette, Haselnusssplitter Caesar salad chef style with quail breast, crunchy vegetables, nut vinaigrette, chopped hazelnut	21.—	32.—
Planchette de charcuterie à partager ! Wurstwarenplatte zum Teilen ! Cold cuts plate to divide !	21.—	29.50
Pâté du chef au foie gras et faisán, éclats de pistache, gelée au vin jaune Entenleber- und Fasanpastete, Pistaziensplitter, Weingelee Foie gras and pheasant pâté, chopped pistachio, wine jelly	21.—	
Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines Mesclun-Salat, Grana Padano-Splitter, Körner Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds	13.—	
Salade verte Grüner Salat green salad	8.—	
Salade mêlée Gemischter Salat mixed salad	13.—	

PÂTES & SOUPES

— TEIGWAREN & SUPPEN — PASTA & SOUP —

Velouté de potimarron aux éclats de noisettes du Piémont Kürbissuppe mit Piemont-Haselnusssplitter Pumpkin soup with chopped nuts from Piemont	14.—	
Tagliatelle maison aux châtaignes avec pancetta et pecorino Hausgemachte Kastanien-Tagliatelle mit Pancetta und Pecorino Home-made chestnut tagliatelle with Pancetta and Pecorino		29.—
Raviole ouverte aux chanterelles, emulsion au fromage, persillade  Grosser, offener Ravioli mit Eierschwämmen, Käseemulsion, geschnittene Petersilie Big open ravioli with chanterelles, cheese emulsion, chopped parsley		32.—
Risotto à la courge  Kübisrisotto Risotto with pumpkin		29.—

TVA 7.7 % incl. / inkl. 7.7 % MwSt / incl. 7.7 % VAT

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.