

festliche Gerichte

Vorspeisen

Hausgebeizter Seesaibling mit Rosmarinpolenta, frischen Kräutern und Sauerrahm	21.50
Hausgeräucherte Entenbrust mit marinierten Avocadospalten, frischen Kräutern und Tomatenchutney	22.50
Variation von Kalbsfilet im Kaltrauch auf roten Linsen und schottischer graved Lachs mit Honig-Senfsauce und Kräutern	23.00
Gebratene Jacobsmuscheln mit geräucherten Randen, Rettich und roter MojosaUCE	22.50,
Getrüffeltes Süppchen vom Stangensellerie mit Poulethacktätschli und Selleriestroh	12.00

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Crevettenspiess 62.00
an Sauce Bernaise mit Macairekartoffeln und Gemüse garnitur

Gebratenes Steinbuttfilet unter der Kräuterkruste 58.00
mit Orangen-Hollandaise, Macairekartoffeln und Gemüse garnitur

Rosa gebratenes Lammkareé mit Rosmarinsauce, 52.00,
Waffelkartoffeln und Gemüse mosaik

Maispoulardenbrust im Speckmantel 42.00
gefüllt mit getrockneten Tomaten an Thymiansauce,
Polenta mit Belper Knolle und Gemüse garnitur

Ab zwei Personen

Chateau Briand vom Schweizer Rindsfilet 63.00/Person
am Tisch tranchiert, in zwei Gängen serviert
mit Sauce Bernaise, Gemüse garnitur

Beilage und Vorspeisensalat nach Wahl

Fleisch- und Fischdeklaration Pilzkarte:

Rind, Kalb

Schweiz

Seesaibling

Island

Lamm

Irland

Jacobsmuscheln

Frankreich

Geflügel

Frankreich

Steinbutt

Atlantik

Riesencrevetten

Vietnam