

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	entrée	plat
« FOIE GRAS » MAISON DU CANARD NON GAVÉ (CH), CHUTNEY DE LA SAISON ET BRIOCHE SAUTÉ Frische Leberterrinen von der ungestopften CH-Freiland-Alpstein-Ente, saisonales Chutney, sautiertes Brioche-Köpfli Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert? + 6	25	36
„LE TARTARE CLASSIQUE“ (PREMIUM BEEF SUISSE) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, PETIT MESCLUN DE SALADE ET FRITES MAISON - ALLUMETTES OU BAGUETTE TOASTÉE CROUSTILLANTE Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Frites Allumettes oder getoastetem Baguette, « mi-fort » oder « piquant »	28	38
SALADE DE COUSCOUS AUX LÉGUMES, MAYO DE CITRON VERTS ET DE L'AIL, CREVETTES GÉÉANTES (CH) GRILLÉES Couscous-Salat mit kleinem Gemüse und einer Limetten-Knoblauch Mayonnaise, dazu gegrillte Schweizer Riesenkrevetten (Swiss Shrimps)	25	39

Les huitres à l'unité Marennes-Oléron Creuse No 2 Fines des Claires (F) 5.- / Stk.
(goût frais, pur avec légère brise de mer / frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)

*Die Austern werden serviert mit Absinth aus dem Flakon, Pumpernickel und Sauce Mignonette und die 7. Auster ist ein Geschenk ...
Nous servons les huitres avec un flacon d'Absinth, pain de seigle noir et sauce mignonette et la 7ème huitre est cadeau ...*

LES POTAGES

GASPACHO ANDALOUSE, SA GARNITURE Gazpacho, die beliebte kalte Sommersuppe mit ihren Zutaten	13.50	
LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons, Knoblauchsauce	15.20	
LA SOUPE DU PÊCHEUR « CAP DE MARSEILLE » - BOUILLABAISSE den aus ganzen Fischen gekochten klaren, würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) Muscheln (F) und Krevette (CH), gratinierte Käsecroûtons und Rouille-Sauce	25	

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

ESCARGOTS (CH) DE BOURGOGNE, BEURRE À L'AIL Burgunderschnecken (CH) mit Knoblauchbutter	19.40	
QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet	15	
TRANCHES D'AUBERGINE À LA RAVIGOTE, TAPENADE AUX OLIVES AUX POMMES NOUVELLES Gebratene, marinierte Auberginenscheiben, hausgemachte Oliventapenade, <u>wahlweise</u> mit sautierten neuen Kartoffeln	16	25
ARTICHAUD POCHÉ TIÈDE, SERVI AVEC SES FEUILLES, VINAIGRETTE MAISON Warme Artischoke mit ihren Blättern serviert, an feiner Hausvinaigrette	16	

LES SALADES

SALADE NIÇOISE À LA FARCE DU CHEF DE CUISINE, AU THON (PH) MI-CUIT ET SA GARNITURE Nizza-Salat nach Art des Küchen-Chefs, mit frischem Thunfisch (PH) kurz gebraten und seinen Zutaten	23	31
CHÈVRE « SAINTE-MAURE » LÉGÈREMENT TYPÉ GRATINÉ, SUR CRUDITÉS, BAGUETTE CROUSTILLANTE AUX OLIVES NOIRES gratinierter « Chèvre-Käse » aus dem Loiregebiet auf sommerlichen Salat, dazu knusprige, warme Baguettescheiben mit Oliven-Knoblauchtapenade	17.60	24
TOMATES, VRAIE MOZZARELLA (CH) ET BASILIC FRAIS Die besten Tomaten, Schangnauer Mozzarella aus Schweizer Bergmilch, frischer Basilikum, gehackte Schalotten, Balsamico	17	
LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ unser Salat, marktfrisch und knackig	12.80	

TABLE VEGETARIENNE

	entrée	plat
RAVIOLI D'ÉPEAUTRE FARÇIS AU AUBERGINE ACCOMPAGNÉ D'AUBERGINE GRILLÉE, BASILIC, TOMATES CERISES ET SBRINZ Handgemachte Auberginen-Ravioli von Tobias Buholzer, dazu gegrillte Auberginenwürfel, Basilikum, Cherrytomaten und Sbrinzkäse	24	32
COURGETTES RONDINI FARCIES AUX TOMATES, GRATINÉES AU CHÈVRE ACCOMPAGNÉ DES COUSCOUS AUX LÉGUMES Zucchetti Rondini gefüllt mit Tomaten und überbacken mit Chèvrekäse, dazu Couscous mit kleinem Gemüse		29
RATATOUILLE PROVENÇALE GRATINÉE À LA MOZZARELLE (CH) AUX POMMES NOUVELLES Ratatouille-Gemüsegericht gratiniert mit Schangnauer Mozzarella aus Bergmilch, wahlweise mit sautierten neuen Kartoffeln	20.50	28

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

	petite faim /portion	
CREVETTES (CH) GÉANTES MARINÉES ET GRILLÉES À L'AIL, RIZ SAUVAGE, ACCOMPAGNÉES AVEC FENOUIL ET POIVRONS MÉDITERRANÉENS Grosse Schweizer Krevetten vom Grill an Knoblauch-Sauce, Wildreis und mediterranes Fenchel-Peperoni-Gemüse	37	48
« COUSCOUS DE LA MER » Eine aromatische Bouillon, Mischung von Gewürzen, frisches Sommergemüse, Fischstücke vom Salm (CH), Wolfsbarsch (GR), Jakobsmuscheln (JPN), grosse Schweizer Krevette. Separat servieren wir ihnen den Couscous und feurige Harissasauce		42.50
FILET DE LOUP DE MER (GRC) SAUTÉ, ACCOMPAGNÉES AVEC FENOUIL ET POIVRONS MÉDITERRANÉENS, NOUILLES NASTRINI FINES Wolfsbarschfilet (GRC) sautiert, mit trüb-gepresstem Olivenöl beträufelt, mediterranes Fenchel-Peperoni-Gemüse und die feinen Nastrini Nudeli	34	45
FILET DE SAUMON DE LA SUISSE GRILLÉ SUR SA PEAU, FEUILLES DE SALADE ET CRUDITÉS, PAIN AILLÉ Filet vom Swiss Alpine Lachs auf der Haut gegrillt, mit sommerlichem knackigen Salat, Tomaten und Knoblauchbrot	34	45
LES POISSONS ET FRUITS DE MER GRATINÉS « TRADITION BRASSERIE », NOUILLETES FRAÎCHES mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), Moules (FR), an einer cremigen Weisswein-Sauce gratiniert und mit den feinen Nudeln serviert	32.60	43.80

LES VIANDES

L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE (CH) AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON - ALLUMETTES Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter, unsere hausgemachten Frites (Buuregarte Boog - Hünenberg)	37	47	59
	petite	normale	grand
CARRÉ D'AGNEAU (CH) AU THYM, PETITS HARICOTS ET GRATIN DAUPHINOIS Schweizer Lammcarré mit Thymian am Stück gebraten, kleine grüne Bohnen, unser Kartoffelgratin		38	50
		préparation 20 min	
PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASSOLETTE DE LÉGUMES Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel vom Grill (CH), Gemüse-cassolette			39.50
CORDON BLEU DE VEAU, GRUYÈRE 14 MOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON - ALLUMETTES (CH) Kalbs Cordon-Bleu mit Muotathaler Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüse-cassolette, unsere hausgemachten Frites			46
		préparation 20 min	
POULET D'ALPSTEIN (CH) FARCIE AU TOMATES, MOZZARELLE ET BASILIC, NOUILLES FINES OU SUR ASSIETTE DE SALADE „ST. TROPEZ“, CROUSTILLANT À LA TAPENADE D'OLIVE CH - Alpsteiner Ribelmais Pouletschenkel gefüllt mit Tomaten, Bergmilch-Mozzarella und Basilikum, Nastrini Nudeln oder begleitet von einer Salatkombination „St. Tropez“ und knusprigem Baguette mit Oliven-Knoblauch-Tapenade			41.50
		préparation 20 min	
CÔTE DE PORC GRILLÉE (CH), AVEC NOS FRITES MAISON - ALLUMETTES <u>OU</u> UNE SALADE DU MARCHÉ Saftiges Kotelette vom Schweizer Wiesenschwein, <u>wahlweise</u> mit unseren hausgemachten Frites - Allumettes <u>oder</u> einem knackigem Marktsalat			35.50
		préparation 15 min	