

LA SAISON

BISQUE DE CRUSTACÉS (CH) ET ŒUFS DE SAUMON
Schweizer Krustentier (CH) Bisque mit Lachsrogen auf Croutons

18

DUO DE FOIE DE CANARD NON GAVÉ (F, CH) PÔELÉS ET TERRINE CARAMELISÉ,
CHUTNEY D'OIGNON ET GELÉE DE CIDRE, UNE BRIOCHE SAUTÉE
Zweierlei von gebratener Alpstein- Entenleber (F) und karamelisierter Entenleberterrine (CH),
mit Zwiebelchutney und Gelée von Cidre, dazu getoastetes Brioche

25

« BODU-PASTETE – PATÉ DE BODU »
PATÉ DE BOEUF ET FOIE GRAS DE CANARD NON GAVÉ, AUX PRUNES ET PISTACHES,
SERVI AVEC UN JUS DES TRUFFES PERIGOR ET ÉPINARDS
Pastete von ungestopfter Foie Gras (CH) und Rindfleisch (CH) mit Dörrzwetschgen und Pistazien gefüllt,
dazu eingekochter Perigor-Trüffeljus und junge Spinatblätter

52 (préparation 20 min)

« LE TOURNEDOS ROSSINI »
MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF (CH) ROSSINI, TRANCHE DU TERRINE DE FOIE DE CANARD (F) POËLÉ,
JUS AUX TRUFFES NOIRES, CASOLETTE DES HARICOTS ET NOS POMMES PAILLE
Filetmedaillon vom Rind (CH) mit einer Tranche Entenleberterrine (F) kurz gebraten an einem feinen Trüffel-Jus mit schwarzem Trüffel,
Bohnencasolette und Strohkartoffeln

58

LE DESSERT

« CRÊPE SUZETTE » À L'ORANGE, AMANDES ET GLACE VANILLE, FLAMBÉ AU GRAND MARNIER
« Crêpe Suzette » an Orangen-Filets, Mandelscheiben und Vanille-Glace, flambiert mit Grand Marnier

16

LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

ROSÉ PAMPLEMOUSSE:

Das In-Getränk bei unseren französischen Nachbarn.

Fruchtiger Rosé aus der Provence – St. Lucie, frischer Grapefruitsaft, Schnitz Grapefruit und einen Schuss Cassis... Bonne dégustation!

Le verre 10

VIN BLANC DE BORDEAUX : « **BAD BOY Chardonnay** » Jean-Luc Thunevin, St. Emilion, 2020

Jean-Luc : «Nase von Quitte, Blumen, Honig, Brioche-Noten. Ein straffer, geradliniger, fruchtiger, anhaltender Wein, der von einer schönen
Bitterkeit getragen wird, langer, lakritzartiger Abgang. Salut! »

le dl 10.80

la bouteille 70

VIN ROUGE DE FRANCE : « **SANCERRE** » Denizot Thibault, Loire 2020 (bio)

100% Pino Noir

Ein fröhlicher, frischer und herrlich fruchtiger Wein der mit seinen rotbeerigen Aromen zu begeistern weiss. Herrlich wie filigran und doch
bestimmt er in den Gaumen fliesst und sich dort seinen Raum nimmt.

le dl 11.80

la bouteille 76

BORDEAUX ROUGE : Château « **LYNCH MOUSSAS** » Grand Cru Classé, Pauillac 2008

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Einfach toller Bordeaux. Dichte und intensive Nase. Duftet und schmeckt nach Mandel und Marzipan. Zugleich dunkle Frucht und leicht
marmeladige Textur am Gaumen. Joyeux Noël !

le dl 13.80

la bouteille 88