

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS/ LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

	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 Bräuche-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 POMMES FRITES MAISON OU BAGUETTE TOASTÉE CROUSTILLANTE Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Pommes frites oder getoastetem Baguette, « mi-fort » oder « piquant »	28	38
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (CH), 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	
QUICHE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES ET AU GRUYÈRE ET BOUQUET DE SALADE Vegetarische Quiche mit saisonalem Gemüse und Gruyère, mit einem Salat- Bouquet	15	
OMELETTE AUX LÉGUMES, GARNITURE DE SALADE Omelette gefüllt mit buntem Gemüse, garniert mit Salat	15	

les huitres à l'unité

Marennes-Oléron Creuse No 2 und 4 Fines des Claires (F) (goût frais, pur avec légère brise de mer / frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)	5- / Stk.
Huitre plate (européen) de Bélon (léger arôme de noix / leicht nussiges Aroma) (F)	6- / Stk.

*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 7ième huitre est cadeau ...*

LES POTAGES

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Gratinierter Zwiebelsuppe	14.50
LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons, Rouille-Knoblauchsauce	15.20
LA SOUPE DU PÊCHEUR « CAP DE MARSEILLE » - BOUILLABAISSE den aus ganzen Fischen gekochten klaren würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen (Atlantik), Moules de Bouchot (F) und Krevette (CH), gratinierte Käsecroûtons, Rouille-Knoblauchsauce	25

LES SALADES

LA MÂCHE AUX LARDONS (CH), ŒUF ET CROUTONS Nüsslalat mit warmem Speck (CH), Ei und Croûtons (kleiner Nüsslalat von der Familie Boog Buuregarte)	16
SALADE DE LENTILLES DU PUY die kleinsten Linsen aus Puy als Salat, vinaigre rouge	12.50
LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ unser Salat, marktfrisch und knackig	12.80

TABLE VEGETARIENNE

	petite	normal
NOUILLES LARGES AVEC UNE SAUCE À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS Grosse, breite Nudeln an einer feinen Rahmsauce mit Champignons, Waldpilzen, Morcheln und Weisswein	22.50	31
SALSIFIS FRAIS À LA PROVENÇALE AUX POMMES NOUVELLES SAUTÉES Schwarzwurzelgericht von frischen Schwarzwurzeln mit Kräutern, Tomaten, Olivenöl, Gruyère und sautierte neue Kartoffeln	22	31
COURGETTE RONDINI FARCIE AUX TOMATES, GRATINÉES AU GRUYÈRE ACCOMPAGNÉ DES RIZ AUX LÉGUMES Zucchini Rondini gefüllt mit Tomaten und überbacken mit Gruyère, dazu Gemüsereis		29

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

MOULES ET FRITES - À LA MARINIÈRE, (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE) Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie, mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Weisswein und unsere Frites	28.60	34
MOULES ET FRITES - À LA CRÈME ET LARDONS (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE) Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie, in einer cremigen Weisswein-Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und gebratenem Speck gekocht und unsere Frites	30.50	37.40
CREVETTES (CH) DU PATRON AUX PETITS LÉGUMES ET PERNOD, RIZ Schweizer Krevetten, kleine Gemüsebrunoise, Tomaten, Schalotten, feine Kräuter, Pernod-Rahmsauce und Reis	37	48
« CHOUCROUTE DE LA MER » Sauerkraut mit Wachholder und Myrte (Gewürz aus dem Mittelmeerraum) gekocht, mit Hollandaise überbackene Auster, mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), grosse Krevetten (CH), Moules (FR) und Pommes nature	37	48
FILET DE SAUMON GRILLÉ (CH), SAUCE HOLLANDAISE, DES CAROTTES ET FENOUIL GLACÉES ET NOUILLES NASTRINI AUX ÉPINARDS FRAIS Salmfilettranche (CH) gegrillt auf einer Sauce Hollandaise, glasierte Karotten und Fenchel, dazu feine Nastrini-Nüdeli mit kleinen Spinatblättern		42
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

	petite	normale	grand
L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE (CH) AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON - ALLUMETTES Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter, unsere hausgemachten Frites	37	47	59
CARRÉ D'AGNEAU (CH) AU THYM, HARICOTS VERTS ET ECHALOTTES, GRATIN DAUPHINOIS Frisches Schweizer Lammcarré auf Thymian-Jus, grüne Bohnen mit Schalotten, Kartoffelgratin	38	50	
«COQ AU VIN» DE POULET (CH) FRAÏS DE NOTRE PAYS À L'AIL CONFIT, GRATIN DAUPHINOIS, HARICOTS VERTS Von frischem Alpstein-Poulet (CH) ganz ausgelöst, mit kräftigem Rotwein mariniert, Champignons und Speckwürfel (CH), Gratin, grüne Bohnen		39.50	
			<i>préparation 20 min</i>
			<i>préparation 15 min</i>
CÔTE DE PORC GRILLÉE (CH) AVEC CHOUCROUTE ET POMMES NATURES, JUS Saftiges Kotelette vom Schweizer Wiesenschwein, Sauerkraut, Salzkartoffeln		36	
			<i>préparation 20 min</i>
CORDON BLEU DE VEAU (CH), GRUYÈRE 14 MOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES, ET NOS FRITES MAISON - ALLUMETTES Kalbs Cordon-Bleu (CH) mit Nidwaldner Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüse cassolette und unsere hausgemachten Frites - Allumettes		46	
			<i>préparation 20 min</i>
PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASSOLETTE DE LÉGUMES Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel (CH) vom Grill, Gemüse cassolette		39.50	