

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	entrée	plat
PATÉ DE « 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? + 6.50	26	37
„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 »	28.50	38.50

Les huitres à l'unité Marennes-Oléron Creuse No 2 Fines des Claires (F) 5.50/ Stk.
(goût frais, pur avec légère brise de mer / frisch, 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 7ième huitre est cadeau ...*

LES POTAGES

SOUPE DE TOMATES AVEC CROÛTONS AU PARMESAN ET DES CHIPS DE PAIN AVEC PESTO AU BASILIC Tomatensuppe mit Parmesan- Croûtons und Brotchips mit Basilikum- Pesto	14.80
LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons, Knoblauchsauce	16.60
LA SOUPE DU PÊCHEUR « CAP DE MARSEILLE » - BOUILLABAISSE den aus ganzen Fischen gekochten klaren, würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) Venusmuscheln (Mittelmeer) und Krevette (CH), gratinierte Käsecroûtons und Rouille-Sauce	25.50

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

ESCARGOTS (CH) DE BOURGOGNE, BEURRE À L'AIL Burgunderschnecken (CH) mit Knoblauchbutter	21.40
QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet	16.50
QUICHE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES ET AU GRUYÈRE ET BOUQUET DE SALADE Vegetarische Quiche mit saisonalem Gemüse und Gruyère, mit einem Salat- Bouquet	16.50
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	24	32
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	13.70	

TABLE VEGETARIENNE

	entrée	portion
RAVIOLI FARCIS DE BURRATA, CITRON, MENTHE, FROMAGE FRAIS, PARMESAN, SUR UNE SAUCE AU CITRON ET À LA CRÈME AVEC DU PESTO ET DES LANIÈRES DE TOMATES SÉCHÉES ET DES COPEAUX DE SBRINZ Ravioli gefüllt mit Burrata, Zitronen, Minze, Frischkäse, Parmesan, an einer Zitronen- Rahmsauce mit Pesto und getrocknete Tomatenstreifen und Sbrinzspäne	24	32
CASSOULET DES HARICOTS ÉPICÉ AVEC DES HERBES FRAÎCHES ET DU PAIN À L'AIL GRILLÉ Würziges Bohnen- Cassoulet mit frischen Kräutern und geröstetem Knoblauchbrot		25
MEDAILLON DE LENTILLES SUR SALADE DE COUSCOUS RAFRAÎCHISSANTE AUX ÉPINARDS ET GRENADE ACCOMPAGNÉ DE YOGOURT AUX HERBES Linsentaler auf erfrischendem Couscous- Spinatsalat mit Granatapfel, dazu Kräuterjoghurt	24	32
RATATOUILLE PROVENÇALE GRATINÉE À LA MOZZARELLE (CH) AUX POMMES NOUVELLES Ratatouille-Gemüsegericht gratiniert mit Schangnauer Mozzarella aus Bergmilch, mit sautierten neuen Kartoffeln	22	29

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

	petite faim /portion	
CREVETTES (CH) MARINÉES ET GRILLÉES À L'AIL, RIZ SAUVAGE, ACCOMPAGNÉES AVEC FENOUIL ET POIVRONS MÉDITERRANÉENS Schweizer Krevetten vom Grill an Knoblauch-Sauce, Wildreis und mediterranes Fenchel-Peperoni-Gemüse	39	50
« COUSCOUS DE LA MER » Eine aromatische Bouillon, Mischung von Gewürzen, frisches Sommergemüse, Fischstücke vom Salm (CH), Wolfsbarsch (GR), Jakobsmuscheln (JPN), Schweizer Krevette. Separat servieren wir ihnen den Couscous und feurige Harissasauce		44.50
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 Nüdeli	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	43
LES POISSONS ET FRUITS DE MER GRATINÉS « TRADITION BRASSERIE », NOUILLETES FRAÎCHES mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), Venusmuscheln (Mittelmeer), an einer cremigen Weisswein-Sauce gratiniert und mit den feinen Nudeln serviert	33.10	44.30

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 (Buuregarte Boog – Hünenberg)	38	48	59
CARRÉ D'AGNEAU (CH) AU THYM, PETITS HARICOTS ET GRATIN DAUPHINOIS Schweizer Lammcarré mit Thymian am Stück gebraten, kleine grüne Bohnen, unser Kartoffelgratin	45	56	
PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASOLETTE DE LÉGUMES Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel vom Grill (CH), Gemüsecasolette		39.80	
CORDON BLEU DE VEAU, GRUYÈRE 14 MOIS, CASOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON - ALLUMETTES (CH) préparation 20 min Kalbs Cordon-Bleu mit Muotathaler Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüsecasolette, unsere hausgemachten Frites		46.50	
POULET D'ALPSTEIN (CH) AU CIDRE ET RIZ SAUVAGE AUX LÉGUMES préparation 20 min CH - Alpsteiner Ribelmals Poulet in einer feinen Cidresauce gekocht, dazu Gemüeswildreis		38.50	
CÔTE DE PORC GRILLÉE (CH), AVEC NOS FRITES MAISON- ALLUMETTES <u>OU</u> UNE SALADE DU MARCHÉ préparation 15 min Saftiges Kotelette vom Schweizer Wiesenschwein, <u>wahlweise</u> mit unseren hausgemachten Frites - Allumettes <u>oder</u> einem knackigem Marktsalat		36.60	