

# LA SAISON

## POTAGE AUX MOULES ACCOMPAGNE AVEC NOS « FLEUR DE BOUCHOTS » DE BRETAGNE, JULIENNE DE LEGUMES ET SAFRAN

Muschelsuppe mit unseren „Fleur de Bouchots“ aus der Bretagne, Gemüsejulienne und Safranstreifen  
15

## « ŒUFS MEURETTE » – EIN KLASSIKER AUS DER BOURGOGNE

Wachweich Pochiertes Ei an Rotwein-Zwiebelsauce, Speckwürfel, Champignons und Croûtons  
19

## RAVIOLIS FARCIS AUX CHAMPIGNONS DANS UNE SAUCE À LA CRÈME AVEC UN DÉLICIEUX PESTO AU BASILIC, TOMATES CERISES, RUCCOLA ET DE SBRINZ

Ravioli gefüllt mit Pilzen an einer Rahmsauce mit einem feinen Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, Ruccola und Sbrinzspäne  
25 34

## PÂTE FOURRÉE AUX ÉPINARDS ET VIANDE DE BOEUF DE NOTRE ENTRECÔTE (CH), SAUCE AU BEURRE NOIR, CASSOLETTE AUX LÉGUMES TOMATISÉE

Teigtaschen gefüllt mit jungem Spinat und feinem Rindfleisch von unserem Entrecôte, an einer dunklen Buttersauce,  
Kichererbsen-Ratatouille  
27 35

## FILET DE PERCHE SAUTÉE SAUCE VERMOUTH, RIZ VENERE, DES MINI-CAROTTES ET DES MINI-PÂTISSON

Sautiertes Eglifilet (CH)  
Wermuth- Sauce, Venere Reis, Baby- Karotten und Baby- Patisson  
39.80

## LE DESSERT

### CANNELÉ BORDELAIS, SAUCE À LA VANILLE TIÈDE

Kuchenspezialität aus dem Bordeaux – knusprig, caramalisierte Kruste und weicher Kern, mit lauwarmer Vanillesauce und Beerencoulis  
15

## 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 D'ALSACE : « **RIESLING** » Roche Roulée, Domaine Zind-Humbrecht 2020

100% Riesling

Diese alten Reben bringen dem Wein schöne Struktur, edle Frische, knackige Fruchtigkeit und elegante Süffigkeit.  
le dl 12 la bouteille 73

VIN ROUGE DU RHÔNE : « **SÉGURET** » Domaine des Bosquets, Côtes-du-Rhône Villages 2021

60 % Grenache – 40 % Syrah by Julien Bréchets

Ein Wein mit Kraft, dichtem Körper zugleich grossartiger Frische und wunderbarer Struktur.  
le dl 11 la bouteille 70

BORDEAUX ROUGE : Château « **CANTEMERLE** » 5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc 2015

47% Cabernet Sauvignon - 38% Merlot - 6% Petit Verdot - 9% Cabernet Franc

Elegant und vollmundig schmeichelt dieser feinfruchtige Bordeaux den Gaumen.

Mit stolzem Körper, viel Finessen, saftig und samtigen Tanninen. Salut !

le dl 12.80 la bouteille 82