

Menu

Entrées

Grüner Salat	8.00
Brasserie-Salat	14.00
Croûtons, Nüsse, Gemüse mit Rauchlachs :	+8.00
Chèvre chaud	19.00
Gratinierter Ziegenkäse, Salat	
Nüsslisalat	19.00
mit Ei & Speck	
Randen-Apfelsalat	19.00
Ofen-Randen, caramelisierter Apfel, Kerne	
Geräucherte Entenbrust	22.00
mit Orangen, Edamame, Cicerino rosso, Granatapfel	

Les Soupes

Rieslingsuppe	13.00
Sauerrahm, Croûtons & Kräuter	
Petersiliencrèmesuppe	13.00
Croûtons, Sauerrahm, Petersilienöl	

Plat principal

Tagliolini mit Wintertrüffel	36.00
Tartuffata & Wintertrüffel	
Pilz-Risotto	36.00
gemischte Pilze & confierte Tomaten	
*	
Zanderfilet	42.00
Schwarzwurzel, Estragonsauce Risotto oder Tagliolini	
Moules et Frites	38.00
Weissweinsauce & Pommes	
Black Tiger Crevetten	42.00
Risotto oder Tagliolini, Confierte Tomaten	
*	
Rindsfilet 170gr	52.00
Kräuterbutter, Saisongemüse, Jus, Pommes, Risotto oder Tagliolini	
Rindskopfbäggli	44.00
Polenta, Järgergarnitur & Gemüse	
Maispoularde	42.00
Maispoulardenbrust, Kräuterbutter, Pommes, Risotto oder Tagliolini, Jus	

Alle Preise in CH inkl. 8.1% MwSt.

Deklaration: Poularde aus Frankreich, Rindsfilet aus Australien, Schwein, Poulet und Rindskopfbäggli aus der Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Zander aus EU, Rindstatar aus der Schweiz, Geräucherter Lachs aus Schottland, Hausgebeizt Lachs aus der Schweiz, Crevetten aus westlichem Pazifik

Les Classiques Brasserie

Rindstatar CH 70g/140g 27.00/38.00
 Salatgarnitur, Brioche Toast
 mit Pommes: +7.00

Swiss Lachstatar 70g/140g 27.00/38.00
 Salatgarnitur, Brioche Toast
 (hausgebeizter Lachs aus Lostallo GR)

Club Sandwich 33.00
 Pouletbrust, Speck, Tomaten, Coleslaw,
 Avocadocreame, Pommes Frites

Flammkuchen vegi 28.00
 Caramelisierte Zwiebeln,
 saisonale Früchte & confierte Tomaten

Flammkuchen Speck 28.00
 Caramelisierte Zwiebeln & Speck

Fromages

Kleine Portion 12.00
 3 Sorten Käse, Feigensenf, Birnenbrot

Grosse Portion 19.00
 5 Sorten Käse, Feigensenf, Birnenbrot

Desserts

Tarte au Marron 12.00
 Maroni, Rahm, Vanilleglace

Mille-Feuille 12.00
 Vanillecrème, Beeren

Eiskaffee 12.00
 Kaffee, Vanille- und Moccaglace, Rahm

Schokoladenmousse- 12.00
 Schnitte mit Blutorangensorbet

Tarte Tatin 12.00
 Vanilleglace, Apfel

Sorbet et Glaces

Vanille-, Mocca-, Pistache-, Sauerrahm-,
 Schokoladen- und Erdbeerglace
 Himbeer-, Blutorangen-, Trauben- und
 Zitronensorbet

Pro Kugel 5.00
 Rahm 2.00

Alle Preise in CH inkl. 8.1% MwSt.

Deklaration: Poularde aus Frankreich, Rindsfilet aus Australien, Schwein, Poulet und Rindskopfloäggli aus der Schweiz, Kalb aus der Schweiz, Zander aus EU, Rindstatar aus der Schweiz, Geräucherter Lachs aus Schottland, Hausgebeizt Lachs aus der Schweiz, Crevetten aus westlichem Pazifik