

Les entrées

Variations du saumon royal et d'espadon

(Tarte de saumon royal, Tartare de saumon royal, salade de cresson Daikon et cigare au saumon, Tataki à la mousseline au Wasabi)

Variation vom Royal-Lachs und Schwertfisch

(Torte vom Royal-Lachs, Royal-Lachstatar auf Daikonkressesalat mit einer Lachszigarre und Tataki mit Wasabiespuma)

28.00

Ceviche de fruits de mer, croustillante et salade d'automne

Ceviche von Meeresfrüchten mit Croustillant auf Herbstsalat

23.00

Les soupes

Bisque de homard maison et scampi d'Afrique du Sud en pâte à frire

Hausgemachte Hummerbisque mit Tempura von südafrikanischen Scampis

18.00

Thé et cappucino de cèpes aux coquilles Saint Jacques

Tee und Cappuccino vom Steinpilz mit Jakobsmuscheln

19.00

Les entrées chaudes

Thon Saku grillé, riz parfumé et légumes Teryaki

Grillierter Sakuthuna mit Duftreis und Teriyakigemüse

23.00 / 35.00

Trio de coquilles Saint Jacques

Dreierlei von der Jakobsmuschel

24.00 / 36.00

Les plats principaux

Filets de perche en chemise de pâte à frire à la bière et aux herbes ou sautés au beurre aux amandes, sauce verte et sauce tartare, pommes nature, épinards et tomates sautées

In Kräuterbierteig gebackene oder in Mandelbutter gebratene Egli mit Sauce Tartar und Sauce Verte

dazu Salzkartoffeln, Spinat und gebratenes Tomatengemüse

41.00

Osso bucco de baudroie et moscardini, muffin aux pommes de terre au thym citronné, fenouil, carottes jaunes et céleri en branches

Osso Bucco vom Seeteufel und Moscardini auf Fenchel, Pfälzer Rüben, Karotten, Staudensellerie und Komatotomaten, dazu Kartoffelmuffin mit Zitronenthymian

43.00

Turbot bouilli à la mode piquante, raifort aux poires, crabes de la mer du Nord, légumes potagers et fromage traditionnel de Belp

Pikanter Tafelspitz vom Turbot mit Nordseekrabben Birnenmeerrettich, Wurzelgemüse und Belperknollen

45.00

Rouget barbet en chemise d'herbes, risotto truffé, épinards et pignons

(si désiré garni de lames croustillantes de lard)

Rotbarben im Kräutermantel auf Trüffelrisotto und Spinat, Trauben und Pinienkernen

(auf Wunsch auch mit Pancettaknusper)

47.00

Côtelette grillée et roulade pochée de sole, nage de homard aux agrumes, cannelloni aux écrevisses, algues à l'oseille et paille de chili caramélisé

Kotelette und pochierte Röllchen von der Seezunge auf einer Citrus-Hummer-Nage Flusskrebscannelloni, Sauerampfer-Seezrasgemüse und karamellisierten Chili-Stroh

52.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.6% MwSt.

