

# Les entrées

**Petite variation de crevettes 27.00**  
Kleine Crevettenvariation

**Duo de saumon fumé et de gravad lax maison, 25.00**  
**accompagné de frai de saumon et de crêpes de sarrasin**  
Duo vom Rauchlachs und hausgebeiztem Gravad-Lachs mit Lachsrogen und Blinis

**Goujons d'omble sautés et doucette aux croûtons et à la vinaigrette aux airelles rouges et poires 24.00**  
Gebratene Saiblingsstreifen auf Nüsslisalat mit Croutons an einer Preiselbeer-Birnen-Vinaigrette

# Les soupes

**Potage vert de petits pois à la mousse de menthe et aux coquilles Saint-Jacques 21.00**  
Grüne Erbsensuppe mit Pfefferminzschaum und Jakobsmuscheln

**Bisque de homard maison au vieux cognac, gratinée à l'œuf 19.00**  
Kräftige, hausgemachte Hummercremesuppe mit Cognac, überbacken mit Ei und Rahm

**Crème de cèpes, raffinée de piment, servie aux goujons de loup de mer 19.00**  
Steinpilzcremesuppe mit einem Hauch Chili und Wolfsbarschstreifen

# Les plats principaux

**Filets de perche à la pâte à frire à la bière et sauce tartare 38.00**  
**ou filets de perche à l'amande, pommes de terre nature et épinards**  
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tatarsauce  
oder gebraten mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln

**Filet de sole grillé, risoni truffés et flan de carottes 57.00**  
Grilliertes Seezungenfilet mit getrüffeltem Langkorn-Risotto und Karottenflan

**Filet de féra poché au ragoût de courges à la vanille, accompagné de pommes de terre nature 38.00**  
Pochiertes Felchenfilet auf Kürbis-Vanille-Ragout, dazu Salzkartoffeln

**Risotto aux betteraves rouges à la sauce Chantilly au raifort, 42.00**  
**accompagné de coquilles Saint-Jacques glacées**  
Randenrisotto auf Meerrettichschaumsauce, begleitet von glasierten Jakobsmuscheln

**Filet de veau sauté en manteau de saumon fumé à la mousse de cèpes, 58.00**  
**filet de boudoir sauté en manteau de jambon cru à la mousse au vin blanc,**  
**accompagné de nouilles fines et épinards**  
Im Rauchlachsmantel gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzschaum und  
gebratenes Seeteufelfilet im Rohschinkenmantel mit Weissweinschaum,  
serviert mit feinen Nudeln und Spinat

**Plat de poissons de mer et de crustacés grillés,**  
**choix de sauces chaudes et froides, pommes nature et légumes 68.00**  
Variation von grillierten Meerfischen und Krustentieren mit Saucenkarussell, Salzkartoffeln und Gemüse

# Nos spécialités

**La véritable Bouillabaisse marseillaise à sa garniture et au pain aillé 68.00**  
Die klassische Marseiller Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot

**Fricassée de homard «Glärnischhof» au bouquet d'arômes, servie aux nouilles fines 74.50**  
Hummerfrikassee mit vielen leichten Zutaten wie Cognac, Safranfäden,  
Tomaten und Rahm, pikant gewürzt, vermischt mit feinen Nudeln

**Les poissons entiers selon arrivage et saison, préparés à votre choix:**  
**grillé à l'huile d'olive et aux fines herbes, garniture variée 68.00**  
Ganze Fische je nach Fang und Saison, nach Ihren Wünschen zubereitet:  
grilliert mit Olivenöl und Kräutern, serviert mit verschiedenen Zutaten



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

