

Menu

CHF

Vorspeise / Entrée / Starter

Grüner Blattsalat / Salade verte / Green salad	8.00
Gemischter Salat / Salade mixte / Mixed salad	12.00
Nüsslisalat mit Ei / Salade de mâche aux œufs / lamb's lettuce with eggs	12.00

Suppe / Soupe / Soup

Tagessuppe / Potage du jour / Today's soup	8.00
--	------

Kartoffelsuppe mit Bärenkrebbs	14.00
Potage Parmentier à la cigale de mer	
Potato soup with slipper lobster	

Vegetarisch / Végétarien / Vegetarian

Spätzligratin mit Waldpilzen, gratiniert mit Bergkäse	21.50
Spaetzle avec champignons sauvages gratinée avec fromages des montagnes	
Spätzle with wild mushrooms gratinated with mountain cheese	
Mourvèdre Les Jamelles VDP 2007 F	1 dl 6.50

Pasta

«Pasta al pomodoro e basilico»	19.50
Chilli - Pennette mit Auberginen, Tomaten, Ricotta und Basilikum	24.00
Chilli - Pennette avec aubergines, tomates, ricotta et basilic	
Chilli - Pennette with eggplants, tomatoes, ricotta and basil	
Bolgheri Rosso DOC 2007 Michele Satta I	1 dl 7.50

Fleisch / Viande / Meat

Gebratenes Rindshuftsteak (CH) mit Gemüse und neuen Thymiankartoffeln	26.50
Rumpsteak avec pommes de terre au thym et légumes du marché	
Rumpsteak with thyme potatoes and vegetables	
L'Oratoire de Chasse – Spleen Moulis AOC 1999 F	1 dl 7.50

Fisch / Poisson / Fish

Zanderfilet im Blätterteigkissen mit Saisongemüse an einer Zitronensauce	26.50
Filet de sandre en feuilletée, légumes de saison avec une sauce citron	
Pike perch fillet in pastry, vegetables in season on a lemon sauce	
Sauvignon Blanc Les Jamelles VDP 2007 F	1 dl 6.30

Unser Fleisch beziehen wir aus / notre viande provient de / our meat comes from: CH / I

Kalte Gerichte / Plats froids / Cold plates

Winterblattsalate mit gebratenen Riesenkrevetten **oder** Pouletbruststreifen 24.00
Salade d'hiver avec crevettes géantes poêlées **ou** blanc de poulet
Winter leaf salads with sautéed king prawns **or** sliced chicken breast

Winterlicher Antipastiteller ½ 21.00 31.00
Assiette d' hors-d'œuvre „hiver“
Antipasti platter “winter style”

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Orangenvinaigrette ½ 16.00 24.00
Salade de mâche avec du magret de canard fumé et vinaigrette à l'orange
Lamb's lettuce with smoked duckling breast and oranges vinaigrette

Pikanter Pulpo auf heissem Linsensalat mit mariniertem Fenchel 29.00
Poulpe piquante sur un lit de lentilles chaudes avec fenouil mariné
Spicy octopus on hot lentils salad with marinated fennel

Warme Gerichte / Plats chauds / Hot plates

«Coq au vin» mit Butternudeln 34.00
«Coq au vin» avec nouilles au beurre
«Coq au vin» with buttered noodles
L'Oratoire de Chasse – Spleen Moulis AOC 1999 F 1 dl 7.50

Gebratenes Entrecôte mit Wurzelgemüse & Kartoffelkroketten 46.00
Entrecôte sautée avec légumes racines & pommes croquettes
Sautéed entrecôte with root vegetables & potato croquettes
Bolgheri Rosso DOC 2007 Michele Satta I 1 dl 7.50

Speziell im Angebot / Nos Spécialités / Our specials

Zürcher Geschnetzeltes mit Butternudeln 40.00
Émincé de veau zurichoise, nouilles au beurre
Sliced veal with cream sauce and champignons with buttered noodles
Chianti Rufina Riserva Selvapiana Bucerchiale DOCG 2006 1 dl 8.50

Unser Fleisch beziehen wir aus / notre viande provient de / our meat comes from: CH / I / F