






ENTREES

<i>Soupe du jour</i> 	CHF 10.-
<i>Salade mêlée</i> 	CHF 12.-
<i>Soupe de potimarron et éclats de marrons</i> 	CHF 13.-
<i>Saladine aux bonbons de chèvre et miel</i>	CHF 18.-
<i>Caille farcie à la figue et son chutney d'oignons rouges et canneberge</i>	CHF 21.-
<i>Tartare de bœuf, pommes frites ou salade</i>	CHF 36.-



POISSONS

<i>Filets de perche meunière, sauce tartare</i> <i>Pommes nature et légumes du marché</i>	CHF 37.-
<i>Filet de loup de mer à l'unilatéral, sauce vierge au citron confit</i> <i>Riz basmati et légumes du marché</i>	CHF 36.-
<i>St-Jacques à l'émulsion de beurre aux agrumes</i> <i>Riz vénéré et légumes de saison</i>	CHF 46.-


VIANDES

<i>Côte de cerf et son jus à l'abricot</i> <i>Spätzli et légumes de saison</i>	CHF 45.-
<i>Parisienne de veau grillée, beurre café de Paris</i> <i>Linguine et légumes du marché</i>	CHF 38.-
<i>Filet de bœuf et son jus au pinot noir et échalotes confites</i> <i>Pommes Darphin et légumes du marché</i>	CHF 45.-
<i>Burger de bœuf black angus et tomme panée</i> <i>Pommes frites ou salade</i>	CHF 31.-

PLATS VEGETARIENS


<i>Riz sauté au safran et petits légumes accompagnés</i> <i>de pointes d'asperges et boulettes végétariennes</i> 	CHF 24.-
<i>Penne aux trois couleurs à la tomate séchée et copeaux de pecorino</i> 	CHF 22.-

LE COIN ENFANT

<i>Linguine avec coulis de tomate et basilic + boule de glace</i> 	CHF 16.50
<i>Burger de bœuf et pommes frites + boule de glace</i>	CHF 16.50




DESSERTS

<i>Tartelette crumble pomme-caramel</i>	CHF 12.-
<i>Tartelette à l'abricot et son coulis</i>	CHF 11.-
<i>Entremets ananas citron coco au coulis exotique</i>	CHF 12.-
<i>Fondant au chocolat et sa crème anglaise</i>	CHF 12.-

Les prix ci-dessus s'entendent service et TVA à 7.7% inclus / Végétarien 



VORSPEISEN

Tagessuppe 	CHF 10.-
Gemischter Salat 	CHF 12.-
Kürbissuppe mit Maronenstücken 	CHF 13.-
Saladine mit Ziegenkäse und Honig	CHF 18.-
Wachtel gefüllt mit Feigen, roten Zwiebeln und Preiselbeerchutney	CHF 21.-
Rindertartar, Pommes frites oder Salat	CHF 36.-



FISCH

Barschfilet meunière, Sauce Tartar Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 37.-
Filet vom Wolfsbarsch, Sauce «Vierge» aus eingelegter Zitrone Basmati-Reis und Marktgemüse	CHF 36.-
Jakobsmuscheln mit Zitrusbutteremulsion Gewachsener Reis und Gemüse der Saison	CHF 46.-


FLEISCH

Hirschrippe mit Aprikosensaft Spätzli und Gemüse der Saison	CHF 45.-
Kalbsohrückensteak, Café-de-Paris Butter Linguine und Marktgemüse	CHF 38.-
Rinderfilet mit Pinot Noir-Sauce und kandierten Schalotten Darphin Kartoffeln und Marktgemüse	CHF 45.-
Black-Angus-Rindfleisch-Burger mit paniertes Tomme Pommes frites oder Salat	CHF 31.-

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebatener Reis mit Safran und kleinem Gemüse mit Spargelspitzen und vegetarischen Frikadellen 	CHF 24.-
Dreifarbige Penne mit getrockneten Tomaten und Pecorino-Spänen 	CHF 22.-

FÜR DIE KINDER

Linguine mit Tomaten-Basilikum-Coulis + Eis Kugel 	CHF 16.50
Rindfleisch-Burger und Pommes Frites + Eis Kugel	CHF 16.50

NACHSPEISEN

Apfel-Karamell-Streusel-Törtchen	CHF 12.-
Aprikosen-Törtchen mit Coulis	CHF 11.-
Entremet Ananas-Zitronen-Koko mit exotischem Coulis	CHF 12.-
Schokoladenfondant mit Vanillepudding	CHF 12.-

Die oben genannten Preise enthalten Service und 7,7% Mehrwertsteuer / vegetarisch 