






ENTREES

<i>Soupe du jour</i> 	CHF 10.-
<i>Salade mêlée</i> 	CHF 12.-
<i>Soupe de potimarron et éclats de marron</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>Ballotine de foie gras en chapelure de pain d'épices</i>	CHF 22.-
<i>Tartare de bœuf, pommes frites ou salade</i>	CHF 36.-



POISSONS

<i>Filets de daurade à la normande</i> <i>Riz et légumes du moment</i>	CHF 34.-
<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>Polenta poêlée et légumes du marché</i>	CHF 38.-
<i>Filet de bœuf et son jus au pinot noir et échalotes confites</i> <i>Pommes de terre cocotte 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.-
<i>Bourguignon de joue de bœuf</i> <i>Pommes de terre écrasées et légumes du moment</i>	CHF 35.-

PLATS VEGETARIENS

<i>Riz sauté aux petits légumes et courge, servi avec des boulettes végétariennes</i> 	CHF 24.-
<i>Lasagne végétarienne</i> 	CHF 23.-

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>Panna cotta aux marrons</i>	CHF 12.-
<i>Entremets cassis et nougat</i>	CHF 11.-
<i>Fondant au chocolat et sa crème anglaise</i>	CHF 12.-





STARTERS

<i>Soup of the day</i> 	CHF 10.-
<i>Mixed salad</i> 	CHF 12.-
<i>Pumpkin soup with chestnut pieces</i> 	CHF 13.-
<i>Saladine with goat cheese and honey</i>	CHF 18.-
<i>Quail stuffed with figs and red onion and cranberry chutney</i>	CHF 21.-
<i>Ballotine of foie gras in gingerbread crumbs</i>	CHF 22.-
<i>Beef tartare, chips or salad</i>	CHF 36.-



FISH DISHES

<i>Sea bream fillets Normandy style</i> <i>Rice and seasonal vegetables</i>	CHF 34.-
<i>Scallops with citrus butter emulsion</i> <i>Venere black rice and seasonal vegetables</i>	CHF 46.-


MEAT DISHES

<i>Venison chop with apricot juice</i> <i>Spätzli and seasonal vegetables</i>	CHF 45.-
<i>Grilled veal Parisienne, Café de Paris sauce</i> <i>Pan-fried polenta and market vegetables</i>	CHF 38.-
<i>Fillet of beef with pinot noir sauce and candied shallots</i> <i>Stewed potatoes and market vegetables</i>	CHF 45.-
<i>Black Angus beef burger and breaded tomme cheese</i> <i>Chips or salad</i>	CHF 31.-
<i>Beef cheek Bourguignon</i> <i>Mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	CHF 35.-

VEGETARIAN DISHES

<i>Sautéed rice with vegetables and pumpkin, served with</i> <i>with vegetarian meatballs</i> 	CHF 24.-
<i>Vegetarian lasagne</i> 	CHF 23.-




CHILDREN'S CORNER

<i>Linguine with a tomato and basil coulis + scoop of ice cream</i> 	CHF 16.50
<i>Beef burger and chips + scoop of ice cream</i>	CHF 16.50

DESSERTS

<i>Apple and caramel crumble tartlet</i>	CHF 12.-
<i>Panna cotta with chestnuts</i>	CHF 12.-
<i>Blackcurrant and nougat entremets</i>	CHF 11.-
<i>Chocolate fondant with custard</i>	CHF 12.-

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.-
Ballotine von Gänsestopfleber in Lebkuchenkrümeln	CHF 22.-
Rindertartar, Pommes frites oder Salat	CHF 36.-



FISCH

Seebrassenfilets nach Normandie-Art Reis und Gemüse der Saison	CHF 34.-
Jakobsmuscheln mit Zitrusbutteremulsion Gewachsener Reis und Gemüse der Saison	CHF 46.-


FLEISCH

Hirschrippe mit Aprikosensaft Spätzli und Gemüse der Saison	CHF 45.-
Kalbshohrückensteak, Café-de-Paris Butter Panierte Polenta und Marktgemüse	CHF 38.-
Rinderfilet mit Pinot Noir-Sauce und kandierten Schalotten Schmorkartoffeln und Marktgemüse	CHF 45.-
Black-Angus-Rindfleisch-Burger mit paniertes Tomme Pommes frites oder Salat	CHF 31.-
Rinderbäckchen Bourguignon Stampfkartoffeln und Gemüse der Saison	CHF 35.-

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebatener Reis mit Gemüse und Kürbis, serviert mit mit vegetarischen Knödeln 	CHF 24.-
Vegetarische Lasagne 	CHF 23.-

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.-
Panna Cotta mit Kastanien	CHF 12.-
Entremets mit schwarzen Johannisbeeren und Nougat	CHF 11.-
Schokoladenfondant mit Vanillepudding	CHF 12.-