

Les Hors-d'œuvres

Hausgemachte Hummerbisque

mit Jakobsmuschel, Salicorne und Estragon
25.-

Badische Spargeln

mit Sauce hollandaise
konfierten Datteltomaten und frischen Kräutern
22.-

Duett von der Ente

Entenrillette und geräucherte Entenbrust
mit Kirschcoulis, Pistazien und Bierbrot
24.-

Variation vom Swiss Lachs

flammierte Lachstranche mit Tatar-Praline
Ingwergurke und Jalapeno-Kaviar an Buttermilch-Dill-Sud
26.-

La spécialité maison

Entrecôte Café de Paris

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes oder Badischen Spargeln +9.-

140g – 49.-

200g – 63.-

300g – 89.-

Les plats principaux

Filet von der Dorade Royal

"En Papilote"
mit Bohnen-Potpourri auf Dill-Pastablatt
45.-

Coq au Vin blanc

an Vadouvan mit Pariser-Gnocchi, Bundkarotten und Lauch
46.-

Morchel Ravioli

an Beurre blanc mit Erbsenpüree und Schalotten
Hausgemacht
42.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Desserts

Erdbeer-Rhabarber Variation

Rhabarber-Mousse mit Erdbeersorbet
marinierten Erdbeeren und Rhabarberstange
18.-

Paris-Brest

mit karamelierten Haselnüssen und Espresso-Sorbet
18.-

Moelleux au chocolat

Caramel-Fleur de sel und Vanilleeis
16.-

Käseteller

Käsevariation der Käserei Jumi
24.-