



Hausgemachte Hummerbisque

mit Jakobsmuschel, Korallenchip und Estragon
27.-

Polzragout

mit Polenta-Medaillon
sautierten Waldpilzen und Kerbelsalat
23.-

Duett von der Ente

Entenrilette und geräucherte Entenbrust
mit Kirsch-Coulis, Pistazien und hausgemachtem Brioche
26.-

Swiss Lachs Tatar

an Olivenöl und Wasabi-Mousse
28.-



Entrecôte Café de Paris

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes oder Sommergemüse

140g – 49.-
200g – 63.-
300g – 89.-

Sauce supplement +3.-



Riesengrillen

Hausgemachte Sepia-Nudeln
an Safran-Velouté und Cherrytomaten
49.-

Wildschweinfilet

an Morchel-Jus mit Kartoffelgratin
und sautiertem Federkohl
54.-

Kürbis-Ravioli

mit flambierten Eierschwämmli und Spinat
Hausgemacht
43.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergene und Intoleranzen auslösen können.
Rind: CH | Ente: F | Schwein: A | Crevetten: NL

