

Suppen

OXTAILCLAIR KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE PARFÜMIERT MIT SHERRY	Fr. 8.50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROÛTONS	Fr. 9.50
FISCHSUPPE „CHEMINOTS“ KLEINE FISCHSTÜCKE UND KARTOFFELN GEWÜRZT MIT SAFRAN SAUCE „ROUILLE“ MIT CROÛTONS	Fr. 16.00
BISQUE DE HOMARD AU COGNAC HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KALBSMILKEN PARFÜMIERT MIT COGNAC	Fr. 17.00

Salate

NÜSSLISALAT «GROSMUTTER ART» MIT GERÖSTETEM SPECK, EI UND KNOBLAUCHCROÛTONS	Fr. 17.50
SAUTIERTE FISCHFILETS JE NACH MARKTANGEBOT AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT AN ORANGEN-VINAIGRETTE	Fr. 32.00
SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN AUF BUNT GEMISCHTEM BLATTSALAT MIT GRANATAPFEL UND SONNENBLUMENKERNE	Fr. 26.00

Kalte Vorspeisen

TATAR HAUSGEMACHTES RINDSFILETTATAR SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER	Fr. 25.00	Fr. 34.00
HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE AN ARMAGNAC MIT FEIGENKOMPOTT		Fr. 26.00
MATJESHERING « SYLT » KLASSIKER MIT JOGHURTDRESSING GURKEN, KNACKIGEN APFELSTÜCKEN, MILDEN ZWIEBELN UND DILL		Fr. 21.00
CREVETTES ROYALES DU GROENLAND ROYAL GRÖNLAND KREVETTEN MIT COCKTAILSAUCE TOAST UND BUTTER		Fr. 22.00
FILET ROYAL GRAVED LACHS HAUSGEMACHTER LACHS MARINIERT MIT MEERSALZ UND RANDE MEERRETTICH SORBET		Fr. 24.00

Warme Vorspeisen

MARKBEIN (2 STÜCK) MIT MEERSALZ		Fr. 13.00
WARME ENTENLEBER MIT KARAMELLISIERTEN APFELSTÜCKEN		Fr. 27.00
BURGUNDERSCHNECKEN ÜBERBACKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER		Fr. 18.00
FRÜHLINGSROLLE GEFÜLLT MIT HUMMER UND BLATTSPINAT FENCHEL-ORANGEN SALAT, ERDNUSS-PARFAIT		FR. 18.--

Fleisch

RIND

RINDSFILET „ROSSINI“ Fr. 49.00
PORTWEINSAUCE UND FOIE GRAS

RINDSFILET „STROGANOFF“ Fr. 46.00
PIKANTE PAPRIKASAUCE
MIT PEPERONI- UND ESSIGGURKENSTREIFEN

RINDS ENTRECÔTTE „CAFÉ DE PARIS » Fr. 48.00
BLACK ANGUS-BEEF VOM GRILL
MIT EINER WÜRZIGEN HAUSGEMachten SPEZIALBUTTER GRATINIERT

LAMM

LAMMKARREE «PROVENÇALE» Fr. 47.00
WÜRZIGE KRÄUTERKRUSTE
RATATOUILLEGEMÜSE

KALB

200 JAHRE CORDON BLEU BRIG Fr. 47.00
PANIERTES KALBSSCHNITZEL
MIT ROHSCHINKEN UND RACLETTEKÄSE GEFÜLLT

SCHWEIN

FILET MIGNON « CALVADOS » Fr. 42.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON
FLAMBIERT MIT CALVADOS

ENTE

„CANARD À L'ORANGE“ Fr. 43.00
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUS DEM PERIGORD
MIT ORANGENSAUCE

INKL. GEMÜSEGARNITUR UND BEILAGEN NACH WAHL :
KARTOFFELGRATIN, SPÄTZLI, POMMES FRITES, SALZKARTOFFELN, NUDELN
ODER REIS.

Fisch

EGLIFILET AUS RARON „MEUNIÈRE“ Fr. 42.00
IN BUTTER GEBRATEN
BLATTSPINAT UND SALZKARTOFFELN

GRILLIERTES HEILBUTTFILET Fr. 45.00
MIT EINER HASELNUSSKRUSTE
CHAMPAGNERSCHAUM
MEDITERRANES GEMÜSE
GLASIERTE KARTOFFELPERLEN

PETITE MARMITE DE HOMARD FR. 44.00
HUMMERMEDAILLON
AN ROTER CURRYSAUCE MIT MANGO
BASMATIREIS

ATLANTISCHE SEEZUNGE PRO 100G / Fr. 19.90
GRILLIERT ODER IN BUTTER GEBRATEN
SALZKARTOFFELN ODER PILAW-REIS
SPINAT

BOUILLABAISSE „MARSEILLAISE“ Fr. 45.00
FISCHEINTOPF GEGART IM SAFRANSUD
SERVIERT MIT BROCROÛTONS UND ROUILLESAUCE
(20 MINUTEN WARTZEIT)

„LA PÔCHUSE“ Fr. 41.00
EDLER FISCHEINTOPF MIT VIER SÜSSWASSERFISCHEN
AN GEMÜSE-WEISSWEINFOND

Der kleine Luxus

MALOSSOL CLASSIC
EIN KAVIAR DER SUPERLATIVE MIT LEICHT SALZIGER NOTE
BLINIS UND KLASSISCHE BEILAGEN

DEGUSTATIONSSET INKL. WODKA ABSOLUT 4CL
ODER PERRIER – JOUET BRUT 10CL



20G / Fr. 89.00

Klassiker

CUISSE DE CANARD CONFITE SAFTIGER ENTENSCHLÄGEL AUS DEM PÉRIGORD AUF GEMÜSE-LINSENBEET	FR. 42.00
POT-AU-FEU RINDSEINTOPF MIT MARKBEIN GEMÜSE, SALZKARTOFFELN UND MEERRETTICHSCHAUM	Fr. 36.00
ELSÄSSER SAUERKRAUTPLATTE SCHWEINEHALS UNGERÄUCHERT GERÄUCHERTER SPECK, SAUCISSON FRANKFURTER, SCHWEINSWÜRSTLI	Fr. 38.00
LAMMHAXE « GASCONNADE » MARKIG-SAFTIG GESCHMORTE HAXE	Fr. 43.00
COQ AU VIN POULETSTÜCKE IN ROTWEINSAUCE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	Fr. 43.00
„JOUES DE VEAU BRAISEES“ KALBSKIEFERBÄGGLI GESCHMORT IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE	Fr. 47.00

Vegetarisch

GEMÜSECURRY SERVIERT MIT REIS UND SAISONGEMÜSE MILD ODER SCHARF NACH IHRER WAHL	Fr. 29.00
„CHOLERA“ TRADITIONELLER WALLISER GEMÜSEKUCHEN MIT KARTOFFELN, KÄSE, ZWIEBELN UND ÄPFELN	Fr. 31.00
MOUSSAKA GRIECHISCHER KLASSIKER IN VEGETARISCHER FORM MIT AUBERGINE, ZUCCHETTI, PEPERONI, TOMATEN UND FETA	Fr. 31.00