

Suppen

OXTAILCLAIR KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE PARFÜMIERT MIT SHERRY	Fr. 10.00
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROÛTONS	Fr. 11.00
FISCHSUPPE „CHEMINOTS“ KLEINE FISCHSTÜCKE UND KARTOFFELN GEWÜRZT MIT SAFRAN SAUCE „ROUILLE“ MIT CROÛTONS	Fr. 18.00
BISQUE DE HOMARD AU COGNAC HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KALBSMILKEN PARFÜMIERT MIT COGNAC	Fr. 19.00

Salate

NÜSSLISALAT «GROSMUTTER ART» MIT GERÖSTETEM SPECK, EI UND KNOBLAUCHCROÛTONS	Fr. 16.00
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
FRÜHLINGSROLLE GEFÜLLT MIT HUMMER UND BLATTSPINAT FENCHEL-ORANGEN SALAT, ERDNUSS-PARFAIT	FR. 22.00

Kalte Vorspeisen

TATAR HAUSGEMACHTES RINDSFILETTATAR SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER	Fr. 25.00	Fr. 34.00
HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE AN ARMAGNAC MIT FEIGENKOMPOTT		Fr. 28.00
MATJESHERING « SYLT » KLASSIKER MIT JOGHURTDRESSING GURKEN, KNACKIGEN APFELSTÜCKEN, MILDEN ZWIEBELN UND DILL		Fr. 24.00
CREVETTES ROYALES DU GROENLAND ROYAL GRÖNLAND KREVETTEN MIT COCKTAILSAUCE TOAST UND BUTTER		Fr. 23.00
FILET ROYAL GRAVED LACHS HAUSGEMACHTER LACHS MARINIERT MIT MEERSALZ UND RANDEN MEERRETTICH SORBET		Fr. 26.00
SARDINES DELUXE «MILLÈSIMÉES 2009» SARDINEN IN DER DOSE, IN OLIVENÖL, JAHRGANG 2009 SERVIERT MIT SALAT UND BAGUETTE		Fr. 18.00

Warme Vorspeisen

MARKBEIN (2 STÜCK) MIT MEERSALZ		Fr. 16.00
WARME ENTENLEBER MIT KAREMELLISIERTEN APFELSTÜCKEN		Fr. 29.00
BURGUNDERSCHNECKEN ÜBERBACKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER		Fr. 19.00

Fleisch

RIND

RINDSFILET „ROSSINI“ Fr. 54.00
PORTWEINSAUCE UND FOIE GRAS

RINDSFILET „STROGANOFF“ Fr. 48.00
PIKANTE PAPRIKASAUCE
MIT PEPERONI- UND ESSIGGURKENSTREIFEN

RINDS ENTRECÔTTE „CAFÉ DE PARIS » Fr. 52.00
BLACK ANGUS-BEEF VOM GRILL
MIT EINER WÜRZIGEN HAUSGEMACHTEN SPEZIALBUTTER GRATINIERT

LAMM

LAMMKARREE «PROVENÇALE» Fr. 48.00
WÜRZIGE KRÄUTERKRUSTE
RATATOUILLEGEMÜSE

KALB

200 JAHRE CORDON BLEU BRIG Fr. 49.00
PANIERTES KALBSSCHNITZEL
MIT ROHSCHINKEN UND RACLETTEKÄSE GEFÜLLT

SCHWEIN

FILET MIGNON « CALVADOS » Fr. 44.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON
FLAMBIERT MIT CALVADOS

ENTE

„CANARD À L'ORANGE“ Fr. 46.00
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 Fr. 44.00
IN BUTTER GEBRATEN
BLATTSPINAT & SALZKARTOFFELN

HEILBUTTFILET Fr. 47.00
MIT EINER HASELNUSSKRUSTE
CHAMPAGNERSCHAUM
MEDITERRANES GEMÜSE & KARTOFFELPERLEN

PETITE MARMITE DE HOMARD FR. 46.00
HUMMERMEDAILLON AN ROTER CURRYSAUCE MIT MANGO
BASMATIREIS

ATLANTISCHE SEEZUNGE *SERVIERT IN ZWEI GÄNGEN* 500 gr. Fr. 65.00
GRILLIERT ODER IN BUTTER GEBRATEN
WAHLWEISE MIT SALZKARTOFFELN ODER PILAW REIS

BOUILLABAISSE Fr. 45.00
REICHHALTIGE PROVENZALISCHES FISCH Eintopf
IM SAFRANSUD GEGARTEM MEERESFISCHE & KRUSTENTIERE
GERÖSTETES BAGUETTE MIT SAUCE ROUILLE

„LA PÔCHUSE“ Fr. 43.00
EDLER FISCH Eintopf MIT POSCHIERTE 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

QUEUE DE BOEUF MARKIG-SAFTIG GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ	Fr. 38.00
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“ KALBSKIEFERBÄGGELI GESCHMORT IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE	Fr. 49.00

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
ASIATISCHER GEMÜSE-WOK BUNTES ASIATISCHES GEMÜSE REISNUDELN & CRISPY TOFU	Fr. 31.00

Schweizer Spezialitäten



WALLIS

KÄSESCHNITTE Fr. 19.00
SCHINKEN, TOMATEN
MIT KÄSE ÜBERBACKEN

WALLISERTELLER Fr. 25.00
TROCKENFLEISCH SPECK, ROHSCHINKEN
HOBELKÄSE UND TROCKENWURST

FREIBURG

KÄSEFONDUE „MOITIE-MOITIE“ PRO PERSON Fr. 25.00
FRIBURGER VACHERIN UND GRUYÈRE

ZÜRICH

KALBSGESCHNETZELTES Fr. 43.00
AN EINER LEICHTEN RAHMSAUCE
ABGESCHMECKT MIT WEISSWEIN
SERVIERT MIT EINER GOLDGELBEN RÖSTI

ST. GALLEN

„OLMA“ KALBSBRATWURST Fr. 21.00
AN ZWIEBELSAUCE
SERVIERT MIT BAUERNRÖSTI

LUZERN

LUZERNER KÜGELIPASTETLI Fr. 32.00
MIT KALBFLEISCHKLÖSSCHEN
SERVIERT MIT REIS

WAADT

PAPET VAUDOIS Fr. 32.00
WAADTLÄNDER LAUCHEINTOPF
SERVIERT MIT SAUCISSON
SALZKARTOFFELN