



# MENU DU JOUR

Samstag, 15. Januar 2022

Crème de pommes de terre et poireaux

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe

oder/ou

Smoothie au melon et poire

Melonen-Birnen-Smoothie

\*\*\*\*\*

Salade mêlée, jambon de Parme et figes

Gemischte Blattsalate mit Parmaschinken und Feige

oder/ou

Filet de thon, avocat et pamplemousse

Thunfischfilet mit Avocado und Grapefruit

oder/ou

Penne au basilic, tomates, parmesan et olives

Penne mit Basilikum, Tomaten, Parmesan und Oliven

\*\*\*\*\*

Duo de bœuf suisse – grillé et braisé

Purée de pommes de terre au persil et légumes d'hiver

Duo vom Schweizer Rind – grilliert und geschmort – Petersilien-Kartoffel-Stampf und saisonales Gemüse

oder/ou

Œuf bio d'Adelboden poché 50 minutes et épinards en branches

Truffes noires et espuma à la pomme de terre

50 Minuten pochiertes Adelbodner Bio-Ei mit Blattspinat, schwarzen Trüffeln und Kartoffelespuma

\*\*\*\*\*

Gâteau à la carotte et sorbet à la pomme cuite au four

Karottenkuchen mit Bratapfelsorbet

oder/ou

Coupe exotique et ananas

Exotikcoupe mit Ananas

5 Gänge mit Käse und Dessert CHF 85.–

4 Gänge mit Dessert (ohne Käse) CHF 75.–

3 Gänge: Suppe oder Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert (ohne Vorspeise) CHF 58.–



# SPECIALITES LUMA DU BARBECUE « GREEN EGG »

Premium-Fleisch vom Holzkohlegrill «Green Egg»

Le label suisse LUMA est synonyme de spécialités de viande de première qualité. Ils proviennent exclusivement d'animaux élevés dans le respect de l'espèce, sans hormones ni antibiotiques.  
Das Schweizer Label LUMA steht für Fleischspezialitäten der Spitzenklasse. Sie stammen ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren, die hormonfrei und ohne Antibiotika aufgezogen wurden.

LUMA Rib-Eye suisse, Gentlemens' Cut

Schweizer LUMA Rib-Eye (Hohrücken), Gentlemens' Cut

400 g | CHF 68.–

Entrecôte de bœuf LUMA Swiss Premium Striploin

LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte

160 g / 220 g | CHF 46.– / 58.–

Côtelette de porc LUMA mûrie sur l'os

Am Knochen gereiftes LUMA Schweinskotelett

200 g | CHF 52.–

Chaque plat est accompagné de légumes de saison ou de salade verte, beurre aux herbes, chimichurri et sauce barbecue, ainsi qu'un féculent au choix:

Jedes Gericht wird mit saisonalem Gemüse oder grünem Salat, Kräuterbutter, Chimichurri und Barbecuesauce sowie einer Stärkebeilage nach Wahl serviert:

Gratin dauphinois | Pommes frites | Pommes romarin

Kartoffelgratin | Pommes frites | Rosmarinkartoffeln



# FROMAGES & DESSERTS

Käse und Süßspeisen

Fromages « Sélection Manfred Schmid » sur buffet

Käseauswahl vom Buffet «Sélection Manfred Schmid»

CHF 12.—

Chaque vendredi: grand buffet de fromages avec Manfred Schmid

Jeden Freitag: grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid

CHF 19.— | Als Hauptgang CHF 35.—

Crème à l'Amaretto, croquant de sésame et sorbet aux poires

Amaretto-Creme mit Sesamkrokant und Birnensorbet

CHF 14.—

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 12.—

Variation de chocolat noir aux coings, noix noires et glace à la crème

Variation von der dunklen Schokolade mit Quitte, schwarzen Baumüssen und Creme-Eis

CHF 15.—



# DÉCLARATION

## Menu du jour

Fleisch:	
Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen	Schweiz
Pata-Negra-Schwein	Spanien
Rind	Schweiz
Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde	Frankreich
Lamm	Australien
Fisch + Krustentiere:	
Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar	Schweiz
Dorade, Wolfsbarsch	Mittelmeer
Steinbutt, Seeteufel	Nordmeer
Pulpo, Miesmuscheln	Nordsee / Nordatlantik
Riesenkrevetten, Schwertfisch	Pazifik

## «Près d'ici» A la carte

Fleisch:	
Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen	Schweiz
Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde	Frankreich
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz
Fisch + Krustentiere:	
Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar	Schweiz, Zucht
Riesenkrevetten	Schweiz, Zucht
Venusmuscheln (Vongole)	Italien

Les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances sont signalés.  
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.