



MENU DU JOUR

mit grossem Käsebuffet

Freitag, 24. Juni 2022

Consommé de volaille garni de légumes

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse

oder/ou

Smoothie à la banane, fraise et menthe

Bananen-Erdbeeren-Minze-Smoothie

Salade de Grecque et fromage de feta

Griechischer Salat mit Fetakäse

oder/ou

Variation de tomates, caviar d'aubergine et mozzarella di bufala

Tomatenvariation mit Auberginenkaviar und Büffelmozzarella

oder/ou

Crevettes géantes sautées, duo de citron, radis et chips de tapioca

Gebratene Riesencrevetten mit Duo von der Zitrone, Radieschen und Tapiokachips

Entrecôte de bœuf grillée au barbecue «Green Egg»

Beignets de pommes de terre, légumes d'été et sauce béarnaise

Grilliertes Rindsentrecôte vom «Green Egg», Kartoffelkrapfen, saisonales Gemüse und Sauce Béarnaise

oder/ou

Houmous, falafel aux herbes, brocoli sauté et coriandre

Humus mit Kräuterfalafel, gebratenem Brokkoli und Koriander

Buffet de fromages de Manfred Schmid

Käsebuffet von Manfred Schmid

Tarte exotique au chocolat et sorbet à la mangue

Exotische Schokoladentarte mit Mangosorbet

oder/ou

Coupe de sorbets à la pêche et cerise garnie de fruits

Pfirsich- und Kirschensorbet mit Früchten

5 Gänge mit Käse und Dessert CHF 85.–

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



SOUPES ET ENTRÉES

Suppen und Vorspeisen

Consommé de volaille garni de légumes

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse

CHF 12.—

Smoothie à la banane, fraise et menthe

Bananen-Erdbeeren-Minze-Smoothie

CHF 8.—

Salade de Grecque et fromage de feta

Griechischer Salat mit Fetakäse

CHF 15.—

Variation de tomates, caviar d'aubergine et mozzarella di bufala

Tomatenvariation mit Auberginenkaviar und Büffelmozzarella

CHF 25.—

Crevettes géantes sautées, duo de citron, radis et chips de tapioca

Gebatene Riesencrevetten mit Duo von der Zitrone, Radieschen und Tapiokachips

CHF 25.—



PLATS PRINCIPAUX

Hauptgänge

Entrecôte de bœuf grillée au barbecue «Green Egg»

Beignets de pommes de terre, légumes d'été et sauce béarnaise

Grilliertes Rindsentrecôte vom «Green Egg», Kartoffelkrapfen, saisonales Gemüse und Sauce Béarnaise

CHF 42.—

Houmous, falafel aux herbes, brocoli sauté et coriandre

Humus mit Kräuterfalafel, gebratenem Brokkoli und Koriander

CHF 32.—



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.–

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

Grand buffet de fromages avec Manfred Schmid

Grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid

CHF 25.— | Als Hauptgang CHF 38.—

Framboises fraîches, crème double de Gruyère

Frische Himbeeren mit Crème double aus Greyerz

CHF 15.—

Parfait au citron vert, baies et meringue

Parfait von Limette und Basilikum, Beeren und Meringue

CHF 15.—

Dessert du jour

Tagesdessert

CHF 15.—

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 12.—



DECLARATION

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

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.