



MENU DU JOUR

mit grossem Käsebuffet

Freitag, 23. September 2022

Consommé célestine

Kraftbrühe mit Flädli

oder/ou

Smoothie à l'ananas et à la pastèque

Ananas-Wassermelone-Smoothie

Salade de concombre au fromage frais granulé, à l'aneth et cresson

Gurkensalat mit Hüttenkäse, Dill und Kresse

oder/ou

Carpaccio de bar à l'avocat

Vinaigrette au gingembre et citron, salade d'herbes

Carpaccio von Wolfsbarsch mit Avocado

Ingwer-Limettendressing und Kräutersalat

oder/ou

Cou de porc rôti aux purée pommes de terre douces, pruneaux et amaretti

Gebatener Schweinehals mit Süss-Kartoffelpüree, Zwetschgen und Amaretti

Poitrine de poulet suisse rôtie en croûte d'herbes

Pommes de terre sautées, carottes et romanesco

Gebratene Schweizer Pouletbrust im Kräutermantel, bratkartoffeln, Karotten und Romanesco

oder/ou

Gnocchi maison au parmesan, céleri, courgettes et espuma de basilic

Hausgemachte Gnocchi mit Parmesan, Sellerie, Zucchetti und Basilikumschaum

Tranches au lait aux prunes jaunes et sorbet à la mangue

Milchschnitte mit gelben Pflaumen und Mangosorbet

oder/ou

Sorbet abricot et sorbet kiwi à la grenade

Aprikose und Kiwisorbet mit Granatapfel

5 Gänge mit Käse und Dessert CHF 85.–

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



SOUPES ET ENTRÉES

Suppen und Vorspeisen

Consommé célestine

Kraftbrühe mit Flädli

CHF 12.—

Smoothie à l'ananas et à la pastèque

Ananas-Wassermelone-Smoothie

CHF 8.—

Salade de concombre au fromage frais granulé, à l'aneth et cresson

Gurkensalat mit Hüttenkäse, Dill und Kresse

CHF 15.—

Carpaccio de bar à l'avocat

Vinaigrette au gingembre et citron, salade d'herbes

Carpaccio von Wolfsbarsch mit Avocado
Ingwer-Limettendressing und Kräutersalat

CHF 25.—

Cou de porc rôti aux purée pommes de terre douces, pruneaux et amaretti

Gebatener Schweinehals mit Süss-Kartoffelpüree, Zwetschgen und Amaretti

CHF 25.—



PLATS PRINCIPAUX

Hauptgänge

Poitrine de poulet suisse rôtie en croûte d'herbes

Pommes de terre sautées, carottes et romanesco

Gebratene Schweizer Pouletbrust im Kräutermantel, bratkartoffeln, Karotten und Romanesco

CHF 42.—

Gnocchi maison au parmesan, céleri, courgettes et espuma de basilic

Hausgemachte Gnocchi mit Parmesan, Sellerie, Zucchetti und Basilikumschaum

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.