28.00



Suppen   Soupes	
Selleriecremesuppe   Dörrbirnentoast Velouté de celeri   Toast aux poires séchées	14.00
Kürbis-Kokos-Cremesuppe   karamellisierte Kürbiskerne   Kürbisöl Velouté potiron-coco   Graines de courge caramélisées   Huile de courge	14.00
Salate   Salades	
Nüsslisalat	14.00
Salade de mâche	
mit gehacktem Freiland-Ei avec oeuf dur haché	+ 2.00
mit Speck	+ 2.00
avec lardons	
mit Croûtons	+ 2.00
avec croûtons	
Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:	
Italian   French   Kürbis-Balsamico	
Choisissez l'une de nos sauces maison pour accompagner votre salade : Italienne   Française   Vinaigre balsamique au potiron	
Vorspeisen   Entrées	
Gebratene Wachtelbrust   Kürbis-Apfel-Tatar   Holunder-Aceto	26.00
Suprême de caille rôtie   Tatare de potiron et de pomme   Vinaigre de sureau	
Steinpilztortelli   Kräuterrahmsauce   gebratener Bauernspeck   Baumnussöl Tortelli aux cèpes   Sauce crémeuse aux herbes   Lard paysan rôti   Huile de noix	22.00

Gebratene Jakobsmuschel | geröstetes Blumenkohlpüree | Haselnuss

Noix de Saint-Jacques poêlées | Purée de chou-fleur rôti | Noisettes



Fisch- und Krustentiere   Poissons et crustacés	
Frittierter Swisslachs   Lachsrogen Petersilien-Hummus   Tomaten-Safran-Coulis Saumon suisse frit   Œufs de saumon Houmous au persil   Coulis de tomates au safran	48.00
Saiblingsfilet   Kurkumaschaum Zitronenrisotto   Stangensellerie Filet d'omble chevalier   Mousse au curcuma Risotto au citron   Céleri en branches	48.00
Ganze Forelle pochiert (blau)   Tomaten-Chimichurri Salzkartoffeln   Spinat Truite entière pochée (bleue)   Chimichurri à la tomate Pommes de terre vapeur   Épinards	38.00
Ganze Forelle gebraten   Tomaten-Chimichurri Salzkartoffeln   Spinat Truite entière poêlée   Chimichurri à la tomate Pommes de terre vapeur   Épinards	38.00
Gebratene Seezunge   Nussbutter Tournierte Kartoffeln   Spinat Sole poêlée   Beurre noisette Pommes de terre tournées   Épinards	56.00

Auf Vorbestellung (24 Std. vor Anlass) | Sur réservation (24 heures à l'avance)

Wolfsbarsch in der Salzkruste | Tomaten-Chimichurri tournierten Kartoffeln | Fenchel

(Preis pro 100 g) 15.50

Bar en croûte de sel | Chimichurri à la tomate Pommes de terre sautées | Fenouil



Fleischgerichte   Viandes	kleine Port.	ganze Port.
Sautiertes Rindsfilet   Säntis Malt Whisky-Pfefferrahmsauce Kartoffelstampf   gebratener Brüsseler Filet de bœuf sauté   Sauce crémeuse au poivre et au whisky Säntis M Pressée de pommes de terre   Endive belge sautée	alt	52.00
Rehgeschetzeltes   Wacholderrahmsauce Spätzli   Rosenkohl   Maroni   Preiselbeerkonfi Émincé de chevreuil   Sauce à la crème et au genièvre Spätzli   Choux de Bruxelles   Marrons   Confiture d'airelles	38.00	42.00
Rehpfeffer   gebratene Pilze   Silberzwiebeln   Speck   Croûtons Spätzli   Rotkraut   Maroni   Preiselbeerkonfi Civet de chevreuil   champignons sautés   petits oignons blancs Lard   Croûtons   Spätzli   Chou rouge   Marrons   Confiture d'airelles	32.00	36.00
Gebratene Hasenfilets   Riesling-Morchel-Rahmsauce Spätzli   Rotkraut   Maroni   Blutorangenchutney Blancs de perdrix rôtis   Sauce crémeuse au riesling et aux morilles Spätzli   Chou rouge   Marrons   Chutney à l'orange sanguine		40.00
Ab zwei Personen   À partir de 2 personnes		
Rehrücken   Wacholderrahmsauce	pro Pe	erson 62.00

### Rehrücken | Wacholderrahmsauce Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Maroni | pochierte Quitten Blutorangenchutney

Selle de chevreuil | Sauce crémeuse au genièvre Spätzli | Choux de Bruxelles | Chou rouge | Marrons | Coings pochés Chutney à l'orange sanguine

Vegetarisch | Végétarien

## Geschmorter Sellerie | Blumenkohlpüree | Schalotten | Apfel

30.00

30.00

Céleri braisé | Purée de chou-fleur | Échalotes | Pomme

# Im Rotwein geschmortes Rotkraut | Spätzli | Rosenkohl | Maroni | Waldpilzrahmsauce | Preiselbeergelée | Blutorangenchutney | pochierte Quitten

Chou rouge braisé au vin rouge | Spätzli | Choux de Bruxelles | Marrons | Sauce crémeuse aux champignons des bois | Gelée d'airelles | Chutney à l'orange sanguine | coings pochés

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT



Käse | Fromages kleine Port. ganze Port. Käseauswahl | hausgemachter Feigensenf 9.50 16.00 Panforte | Baumnüsse | Trauben Sélection de fromages | Moutarde aux figues maison Panforte | Noix | Raisins Desserts | Desserts Quittenparfait | Honig - Crumble | Holundergel 14.50 Parfait au coing | Crumble au miel | Gelée de sureau Kokosnussmousse | Passionfruchtkern | Rum-Praline 14.50 Mousse à la noix de coco | coeur de fruit de la passion | Praliné au rhum Herbstliches Cremetrio | Schokolade | Mokka | Caramel 14.50 Trio de crèmes automnales | Chocolat | Moka | Caramel



Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten: G. Bianchi AG, 5621 Zufikon.

#### Herkunftsländer unserer Fischsorten und Krustentiere

Ganze Forelle	Schweiz	Zucht / Liestal
Lachs	Schweiz	Zucht
Saibling	Island	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seeteufel ganz	Island/FAO 27	Wild
Seeteufelfilet	Island/FAO 27	Wild
Jakobsmuschel	Japan FAO 61	Wild
Seezunge	Holland/FAO 27	Wild
Riesencrevetten	Vietnam	Wild

Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten: G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

#### Herkunftsländer unserer Fleisch / Wildsorten

Rind Entrecôte*, Filet*und Huft*	Australien	
Kalbfleisch	Schweiz	
Reh	Ungarn	
Rehrücken	Österreich	
Rebhuhn	EU	
Rehpfeffer	Österreich	
Wachtel Suprême	Frankreich	

<sup>\*</sup>Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen Freilandeier vom Fam. Leuenberger Geflügelhof Halde, 4417 Ziefen

#### Herkunft Produktion und Produkte Brot

Grossbrote und div. Brötchen auf dem Frühstücksbuffet	Schweiz	Ackle Bäckerei, Rheinfelden
Butter-, Rustico-, Laugengipfel	Schweiz	Romer's Hausbäckerei
Tischsemmel hell, Weggli, Butterzopf, Parisette	Schweiz	Romer's Hausbäckerei