

Suppen | Soupes

Selleriecremesuppe | Dörrbirrentoast 14.00
Velouté de celeri | Toast aux poires séchées

Kürbis-Kokos-Cremesuppe | karamellisierte Kürbiskerne | Kürbisöl 14.00
Velouté potiron-coco | Graines de courge caramélisées | Huile de courge

Salate | Salades

Nüsslisalat 14.00
Salade de mâche

mit gehacktem Freiland-Ei + 2.00
avec oeuf dur haché

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 22.00
Tortelli aux cèpes | Sauce crémeuse aux herbes | Lard paysan rôti | Huile de noix

Gebratene Jakobsmuschel | geröstetes Blumenkohlpüree | Haselnuss 28.00
Noix de Saint-Jacques poêlées | Purée de chou-fleur rôti | Noisettes

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

Fisch- und Krustentiere | Poissons et crustacés

Frittierter Swisslachs | Lachsrogen 48.00
Petersilien-Hummus | Tomaten-Safran-Coulis
Saumon suisse frit | Œufs de saumon
Houmous au persil | Coulis de tomates au safran

Saiblingsfilet | Kurkumaschaum 48.00
Zitronenrisotto | Stangensellerie
Filet d'omble chevalier | Mousse au curcuma
Risotto au citron | Céleri en branches

Ganze Forelle pochiert (blau) | Tomaten-Chimichurri 38.00
Salzkartoffeln | Spinat
Truite entière pochée (bleue) | Chimichurri à la tomate
Pommes de terre vapeur | Épinards

Ganze Forelle gebraten | Tomaten-Chimichurri 38.00
Salzkartoffeln | Spinat
Truite entière poêlée | Chimichurri à la tomate
Pommes de terre vapeur | Épinards

Gebratene Seezunge | Nussbutter 56.00
Tournierte Kartoffeln | Spinat
Sole poêlée | Beurre noisette
Pommes de terre tournées | Épinards

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

Wolfsbarsch in der Salzkruste | Tomaten-Chimichurri (Preis pro 100gr.) 15.50
tournierten Kartoffeln | Fenchel
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 Malt Pressée de pommes de terre Endive belge sautée		52.00
Rehgeschetzelttes 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
Gebratenes Rebhuhnbrüstchen 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 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	pro Person	62.00
--	------------	-------

Vegetarisch | Végétarien

Geschmorter Sellerie Blumenkohlpüree Schalotten Apfel Céleri braisé Purée de chou-fleur Échalotes Pomme		30.00
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		30.00

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		

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

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

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Ganze Forelle	Schweiz	Zucht / Liestal
Lachs	Schweiz	Zucht
Saibling	Island	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seeteufel ganz	Island/FAO 27	Wild
Seeteufel filet	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

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen Freiland Eier 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

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