

Salate und Vorspeisen

Die Idee vom Chef zum Aperitif

Die canapés Terre & Mer

(Lachs - Rindstartar - Foie gras - Krevetten) die Portion 12.00

Gemischter oder grüner Salat 11.00 | 8.00

Tiramisu von Auberginen

auf einem Tomatencarpaccio mit Balsamico-Essig 15.00

*Dreierlei vom schottischen Lachs geräuchert - mariniert - Tartar
Briochemoasts 19.50*

Rindstartar mit Briochemoasts 19.50

*Entenleberterriner (Foie gras) « Maison des Halles »
Feigenmarmelade und Briochemoasts 28.00*

*Zylinder vom roten Thunfisch mit Traubenkernöl
und Lamellen von Jakobsmuscheln (roh und mariniert) 21.50*

Suppen

*Curryschaumsuppe mit Kokosmilch verfeinert
und Würfeln von mariniertem Lachs 10.50*

*Neuenburger Bouillabaisse
Seefische im Safransud mit Knoblauchcroutons 13.00*

Warme Vorspeisen

*Kalt-warm vom Kaninchenfilet mit Rohschinken
unter einer Kräuterkruste und auf Saisonsalate 19.50*

Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln 21.00

*Hausgemachte Nudeln mit Basilikumrahmsauce
mit See- und Meeresfischen 23.00*

See- und Meeresdelikatessen

Vorspeise Gericht

<i>Jakobsmuschel « Black & White » mit schwarzen Sommertrüffeln und Whiskysauce mit Zitronengras parfümiert</i>	<i>28.50</i>	<i>43.50</i>
<i>- zum Probieren</i>	<i>10.20</i>	
<i>Gedämpfte Felchenfilets vom Neuenburger-See auf Golden-Delicious mit Apfelsaftsauce</i>	<i>20.50</i>	<i>31.50</i>
<i>Saiblingfilet mit Orangensauce und rosa Pfeffer</i>	<i>23.50</i>	<i>35.00</i>
<i>Kabeljau Rückenfilet mit Zitrus parfümierter Kruste überbacken und Gemüse « niçoise »</i>	<i>19.50</i>	<i>31.00</i>
<i>Lachstournedos mit Speck und Riesenkrevette auf Safranrisotto</i>		<i>36.00</i>
<i>Sautierte Medaillons von rotem Thunfisch auf Parmentier mit Olivenöl und Rotweinsauce</i>	<i>25.50</i>	<i>39.00</i>
<i>Riesenkrevetten in drei Varianten Curry süß-sauer Pesto-Tomaten</i>	<i>20.00</i>	<i>39.00</i>

Fleisch und Geflügel

<i>Ganz gebratenes Rindsfiletmittelstück « façon Rossini » mit einem Duett von Kartoffeln</i>		<i>46.50</i>
<i>Tournedos vom Kaninchenrückenfilet mit Oliven und Rohschinken auf Pinienrisotto mit Korinthen</i>		<i>38.00</i>
<i>Mit asiatischen Gewürzen marinierte Entenbrust auf süß-sauer Gemüse</i>		<i>36.50</i>

Unsere Menüs

Terre & Mer

*Duo vom schottischen Lachs
„mariniert und geräuchert“*

Brioche-toasts

*

*Kalt-warm vom Kaninchenfilet
auf Saisonsalate*

*

*Curryschaumsuppe mit Kokosmilch
und Jakobsmuschel*

*

*Ganz gebratenes Rindsfiletmittelstück
« façon Rossini »*

*

Le cho-cho-chocolat

Das Trio von der Schokolade

78.00

ohne Suppe 68.00

*Menü mit Käseteller
mit pikantem Feigensenf serviert
+ 12.00*

De la Mer

*Zylinder vom roten Thunfisch
mit Traubenkernöl*

*

*Jakobsmuschel
« Black & White »*

*

*Gratinierter Kabeljauwürcken
auf Gemüse „niçoise“
Tomatencoulis mit Basilikum*

*

*Le trianon de douceurs de saison
Dreierlei von süßen Schmankerln
(kalt - lauwarm - geist)*

62.00

ohne Jakobsmuschel 52.00

*Menü mit Käseteller
mit pikantem Feigensenf serviert
+ 12.00*

Herkünfte:

Fische – je nach Lieferung, auf Anfrage

Rindfleisch – CH, Kaninchen – Italien, Ente – Frankreich

Käse und Süßspeisen

Käseteller

serviert mit pikantem Feigensenf

12.00

La crème brûlée à l'ancienne

Karamellisierte gebrannte Creme

11.50

La tarte Tatin tiède

Gestürzter lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis (12-15 min.)

12.70

Le cho-cho-chocolat « Black & White »

Das Trio von der Schokolade

12.00

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe

*Gefrorene Zabaione mit Absinth parfümiert
und Waldbeerenmousse*

12.50

Le trianon de douceurs de saison

*Dreierlei von süßen Saisonschmankerln
(kalt - lauwarm - geeist)*

12.00

Le fondant Suchard tiède

*Warmer weicher Schokoladenkuchen
mit feiner Vanillesauce (12-15 min.)*

11.50

Lust auf Eisiges?

Wir bringen Ihnen gerne unsere Eiskarte.

