

# Rendez-vous culinaire

## Variation autour du HOMARD

### Homard confit aux fleurs de sureau

Confierter Hummer  
Holunderblüten-Kombucha  
Zitronen-Burrata  
Kräutersalat

**36.00**

### Bisque de homard

Hummersuppe  
Black Tiger Crevetten  
Cognac

**21.00**

### Ravioli de homard

Hummerravioli  
Amalfi-Zitronen-Beurre-blanc

**38.00**

### Risotto façon paella à la queue de homard

Hummerschwanz-Green Egg  
Safranrisotto – Erbsen-Peperoni  
Venusmuscheln

**78.00**

### Assiette de fromages

Schalotten-Chutney-Früchtebrot

oder

### Mousse au combava

Kaffir-Limettenmousse  
Dunkle Schokolade  
Passionsfrucht  
Mango

**20.00**

Menü komplett CHF 150 pro Person

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wählen,  
berechnen wir die Gerichte zu den À-la-carte-Preisen

## Nos hors d'œuvre froid

**Terrine de foie gras de canard et son pain brioché** 29.50  
Entenleber-Terrine  
zweierlei Mango  
Brioche

## Notre soupe

**Bisque de homard** 21.00  
Hummersuppe  
Black Tiger Crevetten  
Cognac

## Nos hors-d'œuvre chaud

**Foie de canard poêlé** 34.00  
Gebratene Entenleber  
Caramelisierte Apfelscheibe  
Balsamico  
Himbeerjus

## Nos plats principaux

**Filet de bœuf « Rossini »** 140 g 78.00  
Rindsfilet-Green-Egg  
Entenleber  
Trüffeljus  
Weissweinrisotto  
Gemüse

**ohne Entenleber** 160 g 70.00

**Entrecôte grillée « Café de Paris »** 180 g 56.00  
Swiss Prime Beef 250 g 66.00  
Café de Paris  
Pommes Allumettes\*  
Gemüsebouquet

## Choix des menus

Kreieren Sie ihr eigenes Menü	
Nur Hauptgang	48.00
Vorspeise und Hauptgang	64.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	78.00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Käse	78.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert / Käse	90.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

## Sélection d'entrées

### **Vitello Tonnato**

Carpaccio Kalb  
Tuna Sashimi  
Thunfisch-Mayonnaise

### **Tatare de Bœuf**

Rindstatar  
Toast  
Butter

### **Salade de tomates à la burrata**

Gefüllte Tomate  
Burrata  
Basilikum Pesto  
Erdbeeren  
Blattsalate

### **Soupe froide de tomates jaunes**

Gelbe Tomatensuppe  
Gin  
Bruschetta

## Sélection de plats principaux

### **Cordon rouge**

Gerolltes Cordon Rouge  
Parmaschinken  
Bergkäse  
Pommes Allumettes\*  
Gemüse

### **Filet de bœuf «Stroganoff»**

Rindsfilet-Würfel  
Paprikarahmsauce  
Trockenreis  
Gemüsebouquet

### **Poitrine de porc aux petits pois**

Schweinebauch  
Erbsen  
Curry-Erdnuss-Limettensauce  
Süßkartoffelstampf mit Kokosmilch

### **Coquille d'agneau**

Lamm-Entrecôte-Green Egg  
Basilikum Risotto  
Gemüse  
Rucola

### **Côte couverte de veau grillée**

Kalbs-Hohrückensteak-Green Egg

Eierschwämmli Sauce

Rösti

Grillgemüse

### **Filet de féra Zougoise**

Felchenfilets pochiert

Weisswein-Kräutersauce

Reis

### **Risotto à la tomate et burrata**

Weissweinrisotto

getrockneten Tomaten

frittierte Burrata

Belper Knolle

## Sélection de desserts

### **Crème brûlée**

Gebrannte Crème

### **Mousse au chocolat**

Schokoladenmousse

Orangen

### **Millefeuille**

Beeren

Mascarpone mousse

Blätterteig

Joghurtglace

### **Assiette de fromages**

Einheimische und französische Käsesorten (4 Sorten)

Aufpreis pro zusätzlichem Stück CHF 5.00

# Auszeichnung „Fait Maison“ Ein Zeichen echter Handwerkskunst



Unser Restaurant trägt mit Stolz das Gütesiegel „Fait Maison“.

Dieses Label steht für Vertrauen, Qualität und Transparenz in der Gastronomie – ein Versprechen an unsere Gäste.

Ein Gericht darf nur dann als „hausgemacht“ gelten, wenn es vollständig vor Ort aus frischen Rohstoffen oder traditionellen Zutaten, wie sie klassischerweise in der Küche verwendet werden, zubereitet wird.

Wofür das Label steht:

Für transparente und nachvollziehbare Zubereitungsmethoden in unserer Küche

Für das handwerkliche Können unseres Küchen- und Serviceteams

Für die Rückverfolgbarkeit und Authentizität der eingesetzten Rohstoffe und traditionellen Zutaten

Unser Versprechen an Sie:

Wir verpflichten uns freiwillig zu größtmöglicher Offenheit bei der Herkunft unserer Zutaten und der Art ihrer Verarbeitung. Die Einhaltung dieser Standards wird regelmäßig und unangekündigt von unabhängigen Stellen überprüft.

Florian Fankhauser und sein Team setzen ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft ein, um hochwertige Produkte – frisch, getrocknet oder tiefgekühlt – mit Sorgfalt zuzubereiten. Dabei bevorzugen wir, wann immer möglich, Zutaten aus lokaler, regionaler oder nationaler Herkunft.

In unserer Speisekarte kennzeichnen wir alle Gerichte oder Beilagen mit einem Stern (\*), die aus logistischen, infrastrukturellen oder wirtschaftlichen Gründen nicht direkt vor Ort hergestellt werden können.

# Deklaration

## **Brot**

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.  
Hergestellt durch die Bäckerei Moos, Kanton Luzern

## HERKUNFTSLÄNDER

### **Rindfleisch**

Schweiz, Irland

### **Geflügel**

Schweiz, Frankreich

### **Kalb- und Schweinefleisch**

Schweiz, Italien

### **Lamm**

Neuseeland, Australien

### **Süßwasserfische**

Schweiz

### **Salzwasserfische, Meeresfrüchte**

Black Tiger, Vietnam, Wildzucht (Mangoven) MF ECS

Hummer, USA, Kanada

Venusmuscheln, Italien

# ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr  
(letzte Bestellung 21.00 Uhr)

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.