

Rendez-vous culinaire

Carpaccio et sashimi de thon sur une sauce mayonnaise légère

Carpaccio und Sashimi vom Thunfisch
an einer leichten Thunasauc mit Knusperkapern

Soupe de tomates jaunes avec crème glacée au basilic

Gelbe Tomatensuppe
mit Basilikum-Sauerrahmglace

Nouilletes à la truffe noire d'été et œuf onsen

Hausgemachte Nüdeli mit schwarzem Sommertrüffel
und Onsen Ei

Foie de canard rôti

Gebratene Entenleber
auf karamellisiertem Apfel
und Balsamico-Himbeerjus

Granité de pamplemousse et Campari

Erfrischendes Campari-Grapefruit-Granite

Filet de bœuf, sauce au curry Panang

Foyle Rinds-Filet vom Black Angus an einer Panang Currysauce
mit sautiertem Pak Choi
und Rösti

Assiette de fromage

Auswahl von einheimischem und französischem Hart- und Weichkäse

oder

Surprise de notre pâtisserie

Süsse Überraschung aus unserer Patisserie

Menü komplett CHF 139.00 pro Person

Nos hors d'œuvres froids

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché 24.50
Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée
und ofenfrischem Brioche

Oona Caviar N°103 – traditionnel 30 gr 130.00
Schweizer Alpen-Kaviar aus Frutigen,
(Salzanteil von maximal 4%)
mit klassischen Garnituren und Blinis

Notre soupe

Bisque de homard 18.50
Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten
und Cognac verfeinert

Nos hors d'œuvres chaudes

Foie de canard poêlé 28.50
Gebratene Entenleber auf einer Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Coquilles St-Jacques aux morilles Hauptgang 46.00
Grillierte Jakobsmuscheln an einer Morchelrahmsauce Vorspeise 24.00
und Blätterteigkissen

Gambas al ajillo 19.80
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch und
Chili im Maiskeimöl gebraten

Nos plats principaux

Filet de bœuf «Rossini» avec sauce Périgueux	160g	69.00
Foyle Rinds-Filet vom Black Angus mit gebratener Entenleber und Trüffeljus, sämigem Weissweinrisotto und Gemüse		
ohne Entenleber	180g	59.00
Entrecôte grillé «Café de Paris»	180g	48.50
Grilliertes Entrecôte vom Swiss Prime Beef à la Café de Paris Pommes allumettes und Gemüsebouquet		
Les deux filets		74.00
Butterzartes einheimisches Kalbsfilet auf Champagner-Trüffel-Risotto, Rindsfilet vom Black Angus Beef „Mephisto“ an pikanter Paprikarahmsauce mit Pommes allumettes (In 2 Gängen serviert)		
Filets de perche à la meunière du Raron		52.00
Gebratene Alpen-Egli aus Raron (VS) an einer Zitronenbuttersauce mit Petersilienkartoffeln		
Pot au feu de poisson et fruits de mer		58.00
Egli, Tuna, Jakobsmuscheln und BlackTiger Crevetten auf schaumiger Champagner-Safransauce, mit Salzkartoffeln und Gemüse		

Choix des menus

Kreieren Sie ihr eigenes Menü

Nur Hauptgang	39.00
Vorspeise und Hauptgang	53.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	65.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert/Käse	75.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

Sélection d'entrées

Salade niçoise

Blattsalat mit frischem Thunfisch, Sardellen, Ei, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln

Poké Bowls

Salatschüssel mit Fregola Sarda, knackigem Gemüse an einem pikanten Sojadressing
Wahlweise mit Poulet, Lachs oder vegetarisch

Tartare de Boeuf

Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

Tom Kha Gai

Asiatische pikante Kokosmilchsuppe mit Poulet, Pilzen und Sprossen

Sélection de plats principaux

Filet mignon de veau et sa boulette de viande

Duo vom Kalbsfilet und Hacktätschli an einer Senfsauce mit Kartoffel-Selleriestampf und Gemüse

Filets d' agneau «provençale»

Rosa gebratene Lammfilets mit Kräuterkruste, serviert mit sämigem Weissweinrisotto und Ratatouille

Magret de canard à l'orange

Grillierte Entenbrust an einer Orangensauce mit Röstli und Gemüse

Cordon rouge

Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Muotathaler Schweinshüftli mit Rohschinken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes allumettes und Gemüse

Émincé de veau aux cèpes

Butterzarte Streifen vom Kalbsfilet mit Steinpilzen an einer sämigen Rahmsauce, garniert mit einem knusprigen Röstinest

Filet de bœuf «Stroganoff»

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikarahmsauce mit Trockenreis

Filet de fera «Zugoise»

Pochierte Felchenfilets an einer Weisswein-Kräutersauce, mit Reis

Raviolis farcis à la ratatouille

Ratatouille-Ravioli an einer Weisswein-Buttersauce

Sélection de desserts

Mousse au chocolat

Toblerone-Mousse mit Doppelrahm

Beignets aux pommes

Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce

Gâteau aux baies

Beerenkuchen nach Grossmutter's Rezept

Assiette de fromage

Auswahl vom Käse (4 Sorten)

Deklaration

HERKUNFTSLÄNDER

Lamm

Frankreich, Neuseeland und Australien
(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Rindfleisch

Schweiz, Irland und Australien
(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Geflügel

Frankreich und Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz

Süßwasserfische

Schweiz, sofern nicht anders deklariert

Thunfisch

Westlicher Pazifik / FAQ 071

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 14.00 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.