

Degustationsmenü

Menu de dégustation

Blumenkohl-Panna cotta mit warmen Langoustinen, Osietra Kaviar und Gemüse
Panna Cotta de choux-fleur et langoustines tièdes, caviar Osietre et légumes

oder / ou

Terrine von Entenleber und Ochsenchwanz
im Salatnest mit Preiselbeer-Baumnußvinaigrette und getoastetes Brioche
Terrine de foie gras de canard et de queue de bœuf
sur salade à la vinaigrette d'airelles rouges aux noix et brioche toastée

Topinamburcremesuppe mit Parmaschinken-Crostini
Crème de topinambour et crostini au jambon de Parme

oder / ou

Hummerbisque mit Armagnacglace
Bisque de homard et sa glace à l'Armagnac

Steinpilzcannelloni mit gebratenen Kalbsmilken, Gelbrübenpüree und Salbeibutter
Cannelloni aux bolets et ris-de-veau sautés, purée de carottes jaunes et beurre à la sauge

oder / ou

Gebratenes Zanderrückenfilet mit Passionsfruchtsauce, Mandel-Reis und Pak Choi
Filet de sandre sauté et sa sauce aux fruits de la passion, riz aux amandes et pak choi

Ganze ausgelöste Wachtel mit Kastanien und Kürbis gefüllt
mit Süssholz parfümierter Jus

Sautierte Gnocchi und Saisongemüse

Caille décortiquée farcie aux marrons et citrouille

Jus parfumé à la réglisse

Gnocchi sautés et légumes de saison

oder / ou

Parmentier vom Lamm

Zarter Lamnbraten und rosa grillierte Lammeilets

Sauce Périgord und Kartoffelpüree

Caramelisierte Perlzwiebeln

Parmentier d'agneau

Rôti d'agneau et filets de selle d'agneau

Sauce Périgord et purée de pommes de terre

Petits oignons caramélisés

Quarksoufflé mit Waldbeersauce und Mangosorbet
Soufflé au séré, sauce aux baies des bois et sorbet à la mangue

5-Gang Menü / Menu à 5 plats

89.00

Vegetarisches Degustationsmenü Menu de dégustation végétarien

Cherrytomatentarte Niçoise mit Auberginen-Tatar Rucolasalat und Büffelmozzarella

*Tartelette aux tomates cerises à la Niçoise accompagnée de tartare d'aubergines
Salade roquette et mozzarella de bufflonne*

Topinamburcremesuppe mit pochiertem Wachtelei

Crème de topinambours et œuf de caille poché

„Artischocke Barigoule“

Cassoulet von geschmorten Artischocken in Kräuter-Olivenölnage Knoblauchbaguette

*Cassoulet d'artichauts braisés à la nage d'herbes et huile d'olives
Baguette à l'ail*

Steinpilzcannelloni mit Blattspinat und Salbeibutter

Cannelloni aux bolets, feuilles d'épinards et beurre à la sauge

Quarksoufflé mit Waldbeersauce und Mangosorbet

*Soufflé au séré, sauce aux baies des bois
et sorbet à la mangue*

5-Gang Menü / Menu à 5 plats

59.00

alle Preise in CHF inklusive MWST

Vorspeisen

Entrées

Blumenkohl-Panna cotta mit warmen Langoustinen Osetra Kaviar und mariniertes Gemüse serviert mit Blini <i>Panna cotta de choux-fleur aux langoustines tièdes</i> <i>Caviar Osciètre et légumes marinés</i> <i>accompagné de blinis</i>	19.00
Schottischer Rauchlachs „Fumoir de Chailly“ mit Toast, Butter und Meerrettichschaum <i>Saumon d’Ecosse fumé «Fumoir de Chailly»</i> <i>accompagné de toasts, beurre et mousse au raifort</i>	18.00 Portion 32.00
Mille-feuilles von kurz grilliertem Thunfischfilet Grüne Soyabohnen-Mousseline mit Wasabi Knackiger Gemüsesalat <i>Mille-feuilles de filet de thon grillé</i> <i>Mousseline verte de soja au wasabi</i> <i>Salade aux légumes</i>	18.00 Portion 32.00
Rindstatar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf accompagné de toasts et beurre</i>	18.00 Portion 32.00
Terrine von Entenleber und Ochsenchwanz im Salatnest mit Preiselbeer-Baumnussvinaigrette Getoastetes Brioche <i>Terrine de foie de canard et de queue de bœuf sur nid de salades</i> <i>à la vinaigrette d’airelles rouges et noix</i> <i>Brioche toastée</i>	19.00
Cherrytomatentarte Niçoise mit Auberginenkaviar Rucola und Büffelmozzarella <i>Tartelette aux tomates cerises à la Niçoise accompagnée de tartare d’aubergines</i> <i>Salade roquette et mozzarella de bufflonne</i>	16.00

Salate Salades

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Salade doucette aux lardons et croûtons

12.00

Eisbergsalat mit grillierten Pouletbruststreifen, Croûtons und Preiselbeer Dressing

*Salade iceberg aux fines tranches de blanc de poulet
Croûtons et dressing aux airelles rouges*

15.00

Portion 24.00

Grüner Salat

Salade verte

8.00

Gemischter Salat

Salade mêlée

9.00

Dressing nach Wahl

Olivenöl-Vinaigrette, französisches, italienisches oder Preiselbeer Dressing

Dressing au choix

Vinaigrette à l'huile d'olives, sauce française, italienne ou dressing aux airelles rouges

Suppen

Soupes

**Pikante Rindsbouillon
mit asiatischen Gewürzen und kleinen Ravioli**

*Bouillon épicé asiatique
garni de petits raviolis*

11.00

**Topinamburcremesuppe
mit pochiertem Wachtelei und Parmaschinken**

*Crème de topinambour
à l'œuf de caille poché et jambon de Parme*

13.00

**Hummerbisque
mit Armagnacglace**

*Bisque de homard
et glace à l'Armagnac*

16.00

Pasta und Risotto

Pasta et Risotto

„Macaroni mit Hummer“

Halber Hummer, frischer Basilikum,
sautierte Zuchetti und Cherrytomaten

«Macaroni à l'homard»

Demi homard, basilic frais,

courgettes sautées et tomates cerises

34.00

Gstaader Bergkäseravioli

mit Röstzwiebeln und Apfelmostsauce

Raviolis au fromage de montagnes de Gstaad

aux oignons rôtis et sauce au jus de pommes du pressoir

25.00

Vorspeise 17.00

Steinpilzcannelloni mit gebratenen Kalbsmilken

Gelbrübenpüree und Salbeibutter

Cannelloni aux cèpes et ris-de-veau sauté

Purée de carottes jaunes et beurre à la sauge

29.00

Vorspeise 19.00

Limettenrisotto

mit Avocado und Cherrytomaten

Risotto au citron vert

accompagné d'avocats et tomates cerises

24.00

Vorspeise 17.00

Risotto

mit Artischocken und Meeresfrüchten

Risotto

aux artichauts et fruits de mer

29.00

Vorspeise 22.00

Fischgerichte

Plats de poissons

Grilliertes Bio-Lachsfilet (IRL) mit Zitronenconfit und brauner Butter Petersilienkartoffeln und junger Blattspinat <i>Filet de saumon bio (IRL) grillé</i> <i>Confit au citron et beurre noisette</i> <i>Pommes de terre au persil et petites feuilles d'épinards</i>	36.00
Sautierte Seezungenfiletstreifen mit Wokgemüse, Cashewnüssen, Ingwer und Koriander serviert mit Jasminreis <i>Goujons de filet de sole sautés</i> <i>aux légumes du wok, noix de cajou, gingembre et coriandre</i> <i>accompagné de riz au jasmin</i>	39.00
Gebratenes Zanderrückenfilet mit Passionsfruchtsauce Mandelreis Pak Choi <i>Filet de sandre sauté à la sauce aux fruits de la passion</i> <i>Riz aux amandes</i> <i>Pak choi</i>	36.00

Fleischgerichte

Plats de viandes

Simmentaler Aged Beef

**Entrecôte vom Grill mit Café de Paris oder Jus
serviert mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl**

Entrecôte grillée

Sauce Café de Paris ou jus de viande

Légumes de saison et accompagnement au choix

48.00

Parmentier vom Lamm

**Zarter Lamnbraten und rosa grillierte Lammfilets mit Sauce Périgord
Kartoffelpüree**

Caramelisierte Perlzwiebeln und Saisongemüse

Parmentier d'agneau

Rôti d'agneau et filets de selle d'agneau grillés à la sauce Périgord

Purée de pommes de terre

Petits oignons caramélisés et légumes de saison

34.00

Schweins-Cordon Bleu

gefüllt mit Buure Hamme und Greyerzer

Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse

Cordon bleu de porc

farci au jambon à l'os et fromage de gruyère

Pommes de terre rissolées et légumes glacés

29.00

Rosa gebratene Challans Entenbrust „à l'Ananas“

Kartoffel-Gnocchi

Glasierte Ananas und Pak Choi

Magret de canard Challans sauté à l'ananas

Gnocchi de pommes de terre

Ananas glacé et pak choi

38.00

**Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebelconfit
Balsamicojus mit Salbei**

Rösti

Emincé de foie de veau et confit d'oignons

Jus au balsamic et sauge

Roesti

38.00

**Kalbsgeschnetztes Zürcher Art „im Töpfli“
serviert mit knuspriger Rösti**

Emincé de veau zurichois «en cocotte»

accompagné de roesti

42.00

**Thai-Curry mit Pouletbruststreifen,
Gemüse und Jasminreis**

Curry Thaïlandais aux fines tranches de blanc de poulet

Légumes et riz au jasmin

27.00