



Menu

Consommé à la Royale aux Truffes
~~~~

Scampis marinés au Curry et Gingembre  
et petite Salade d'Asperges fraîches  
ou  
Tranche de Foie gras Maison,  
Chutney aux Oignons rouges et Gelée au Porto  
~~~~

Petite Douceur rafraîchissante
~~~~

Suprême de Pintade confite  
et farcie aux Poireaux et Parmesan, Jus corsé  
ou  
Filet d'Agneau au Romarin  
ou  
Blanc de Sandre rôti sur Peau, Espuma aux Asperges  
~~~~

Assiette de Fromages
~~~~

Vacherin glacé Maison  
ou  
Gaufre au Sucre, Cocktail de Fruits rouges  
ou  
Nougat glacé à la Rhubarbe

Euro 56,50.-

Aucun changement au menu

|                                                                                                                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Potage du Jour<br><i>Tagessuppe</i><br>Soup of the day                                                                                                                                                                    | 8,50 €  |
| Tranche de Foie gras, Chutney<br><i>Tranche von der Entenleberpastete, Chutney</i><br>Foie gras with chutney                                                                                                              | 24,50 € |
| ----                                                                                                                                                                                                                      |         |
| Asperges fraîches Sauce Mousseline, Saumon fumé, Pommes nature<br><i>Frischer Spargel Sauce Mousseline, Räucherlachs, Salzkartoffeln</i><br>Fresh Asparagus Mousseline Sauce, smoked salmon, boiled potatoes              | 29,50 € |
| Asperges fraîches Sauce Mousseline, Jambon cru et cuit, Pommes nature<br><i>Frischer Spargel Sauce Mousseline, gekochter und roher Schinken, Salzkartoffeln</i><br>Fresh Asparagus Mousseline Sauce, ham, boiled potatoes | 29,50 € |
| Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Roesti, Salade<br><i>Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Roesti, Salat</i><br>Veal Schnitzel with seasonal Mushrooms, Roesti, Salad                                     | 26,00 € |
| Asperges fraîches, Sauce Vinaigrette, Pommes nature (végan)<br><i>Frischer Spargel mit Vinaigrette, Salzkartoffeln (vegan)</i><br>Fresh Asparagus Vinaigrette Sauce, boiled potatoes (vegan)                              | 23,50 € |
| ----                                                                                                                                                                                                                      |         |
| Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues<br><i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i><br>Cheese board with nuts and fig mustard                                                                                         | 12,50 € |
| Nougat glacé, Coulis aux Fruits rouges<br><i>Geeistes Nougat, Coulis von roten Beeren</i><br>Frozen Nougat with berry coulis                                                                                              | 10,50 € |
| Dame Blanche<br><i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i><br>Vanilla Ice cream with hot chocolate                                                                                                                 | 10,50 € |
| Vacherin glacé<br><i>Geeiste Baisertorte</i><br>Icecream, sorbet and meringue cake                                                                                                                                        | 10,50 € |