

SOMMERKARTE

CHF

| | |
|---|-----|
| Tomaten vom nördlichen Waadtland und Schinken vom Bauernhof, Speck an Kernen-Öl geröstet | 90 |
| Rillette aus Egli-Fisch aus dem Genfer-See in einer Basilikum-Marinade, Blumenkohl-Splitter an Pesto | 95 |
| Filets von Makrele an Dézaley mariniert, violette Artischoken und Saft von Tomaten «Berner Rose» | 90 |
| Marinière von Erbschen und Fisch aus dem See an schwarzen Perlen | 130 |

| | |
|--|-----|
| Fricassée von Fröschen an Pfifferlingen und Petersilie, krokantes Blättli und kandierte Aubergine | 110 |
| Crêpes von Pfifferlingen und Entenbrust, Sabayon an Pilzen und delikate Zucchini | 90 |
| Häppchen von Bohnen aus Vinzel an Ossietra Kaviar abgeschmeckt und Felchen-Fisch geräuchert | 120 |
| Fransen von Taschenkrebs im Hauch von Anis, Fenchel krokant an Chasselas von Lavaux | 95 |

| | |
|--|-----|
| Rotbarbe im Paprika-Glanz, Zucchini-Ravioli und leichte Creme an Anchovis | 100 |
| Medaillons vom Seeteufel an Basilikum überbacken, Bohnen « Biscotte » an Pesto | 95 |
| Seezunge der kleinen Fischereien geröstet à la Meunière, Weiss-Wein-Sauce an Zitrone und Petersilie | 110 |
| Carabineros -Garnelen gedünstet an Kaviar Imperial, Lauch und Blumenkohl an Single Malt von Féchy | 120 |
| Hummer aus der Bretagne ganz in seiner Schale, Sprossen der Saison im Balti-Curry-Aroma | 130 |

| | |
|---|-----|
| Rind der Pleiaden gegrillt nach Façon « Café de Paris », Kartoffel-Gratin an Auberginen und Petersilie | 110 |
| Nüsschen vom Lamm an Erbsen aus dem Garten, Pojarski schmackhaft an groben Senfkörnern | 120 |
| Kalbsries knusprig an grauen Schalotten, Creme an Eierschwämmli säuerlich | 95 |
| Filet Mignon vom Kalb aus der Drei-Seen-Region an Pfeffer und frischen Kräutern | 100 |
| Junges Geflügel aus Jussy im Schmortopf an Pfifferlingen und Thymian-Blüten | 95 |
| Ente aus Nantes an Rotwein « Frédy Girardet » (für 2 Personen) | 230 |

| | |
|-----------------------------|----|
| Käse frisch und reif | 45 |
|-----------------------------|----|

| | |
|---|----|
| Erfrischende Schwarzwäldertorte an Kirschen « Blondel » , Sauerkirschen an Schokolade Pure Origine | 45 |
| Fondant von gefrorenen roten Früchten mit Mandel-Splittern an Zitronen-Perlen zart säuerlich | 40 |
| Tarte au Citron mit Meringue und Limoncello-Sorbet | 45 |
| Crêpes Flambées an Cléry-Erdbeeren und Pistazien karamellisiert « Jérôme » | 50 |
| Himbeeren- und Limette-Soufflé (für 2 Personen) | 60 |

Für das Mittagessen von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein Menü für 260 CHF an, das Sie in weniger als zwei Stunden genießen können.

Um Ihr Erlebnis noch unvergesslicher zu machen, sind wir auf Ihre Lebensmittelallergien eingestellt.

Bitte teilen Sie diese dem Maître d'Hôtel bei der Aufnahme Ihrer Bestellung mit.

Unsere Brote werden bei jedem Service von unserem Bäcker auf handwerkliche Weise mit Natursauerteig hergestellt.

Einige seltene Produkte könnten uns leider fehlen.

Service und Mehrwertsteuer 8,1% inbegriffen.