

Unser Menu / Notre Menu

Wir empfehlen, das Menu für den gesamten Tisch zu wählen.
Nous vous recommandons le menu pour l'ensemble de la table.

Tartar mit selbstgeräucherter Forelle, Seelandtrüffel und Salatbouquet

Tartare de truite fumée par nos soins aux truffes du Seeland, bouquet de salade

Lauch- Apfelcremesuppe

Velouté aux poireaux et aux pommes

Entenbruststreifen mit Honig, Balsamico und Sesam, Kartoffelstock und Wintergemüse

Aiguillettes de canard au miel, vinaigre balsamique et sésame, mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver

Käse von der Käserei in Grandcour

Fromage de la Fromagerie de Grandcour

Lebkuchenparfait mit Orangen

Parfait au pain d'épices

Menu : 122 / ohne Käse: 101

Menu : 122 / sans fromage : 101



A la Carte

VORSPEISEN / ENTRÉES

Saisonsalat «La Pinte» <i>Salade de saison «La Pinte»</i>	12
Lauch- Apfelcremesuppe <i>Velouté aux poireaux et aux pommes</i>	12
Warmer Ziegenkäse mit Honig und Baumnuss Salatbouquet <i>Chèvre chaud au miel et aux noix, bouquet de salade</i>	25
Gebeizte Lachsforelle mit lauwarmen Schalenkartoffeln und Sauerrahm <i>Truite saumonée cuite à froid, garnie de pommes de terre en robe et crème aigre</i>	29
Entenleberterriner mit Safrantost und Quittenchutney, Salatbouquet <i>Terrine de foie gras de canard, toast safrané accompagnée d'un chutney de coing, Bouquet de salade</i>	29

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

Medaillon vom Rehentrecôte an Wildsauce Spätzli und Wildgarnitur <i>Médaille d'entrecôte de chevreuil, sauce chasse Spätzli et garniture de légumes</i>	54
Rindstournedos «Black Angus» mit Trüffel oder Rossini (Entenleber) Nüdeli und Wintergemüse <i>Tournedos de bœuf «Black Angus» aux truffes ou Rossini (Fois gras) Nouilles et légumes d'hiver</i>	56
Entenbruststreifen mit Honig, Balsamico und Sesam Kartoffelstock und Wintergemüse <i>Aiguillettes de canard au miel, vinaigre balsamique et sésame Mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver</i>	49
Gebratenes Zanderfilet auf Honig-Sauerkrautbett mit zartem Kartoffelstock <i>Filet de sandre sur un lit de choucroute au miel et mousseline de pommes de terre</i>	45
Trüffelravioli, verfeinert mit Trüffel und Wintergemüse <i>Raviolis aux truffes et légumes d'hiver</i>	38

ALLERGIEN

Für Fragen über Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.
Certains plats peuvent contenir des allergènes, merci de demander au personnel de service.

All unsere Preise sind in CHF, Service und inklusive 8.1% MwSt.

Änderungen Vorbehalten/ Sous réserve de modifications

DEKLARATION
Rind/ Bœuf, Fisch/Poisson: CH
Wild: CH, DE, AUT,
Ente/ Canard: FR
Brot/ Pain: Hausgemacht oder CH

