

Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

Oeuf surprise «Hommage an Robert Speth» - Belgischer Oscière Caviar
Oeuf surprise «Hommage to Robert Speth» - Belgian Oscière Caviar
Oeuf surprise «Hommage à Robert Speth» - Caviar belge Oscière
154.-

Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 - chester bread – oyster vinegar
Huîtres – Fin de claire Marennes Nr. 2 - pain chester - vinaigre d'huîtres
6.50 pro Stück

Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons
Lambs lettuce salad – bacon – egg - croûtons
Salade mâche – lard - œuf – croûtons
21.- mit Périgord Trüffel 42.-

Spargelsuppe – Mariniertes Lachs – Brioche
Asparagus soup - marinated salmon – brioche
Soupe aux asperges - saumon mariné – brioche
24.-

Salat – Puntarelle – Carciofini – grüner Spargel – Périgord Trüffel
Salad - puntarelle - carciofini – green asparagus – périgord truffle
Salade - puntarelle - carciofini – asperges vertes - truffes noire du Périgord
46.-

Blue Fin Thunfisch «Tatar» – Avocado – Wakame – Asiatische Aromen
Blue Fin tuna «Tatar» - avocado – wakame - asian flavours
Thon Blue Fin «Tatar» - avocat – wakame - saveurs asiatiques
46.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread
Tartare de bœuf «coupé à la main» - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-
Hauptgang/Main Course 180g 49.-
Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Frischkäse Ravioli – frische Morcheln – grüner Spargel
Homemade fresh cheese ravioli – fresh morels – green asparagus
Ravioli fromage frais fait maison – morilles fraîches – asperges vertes
1/2 Portion 49.-
1/1 Portion 68.-

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat

Simmental veal escalope – lukewarm potato salad

Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède

49.-

Simmentaler Kalbssteak - Kartoffelpüree – Spargeln - Kalbsjus

Simmental veal steak - mashed potatoes – asparagus – veal gravy

Simmental steak de veau - purée de pommes de terre – asperges – jus de veau

69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus

Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy

Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique

56.-

Ganze Französische Royal Taube - Selleriepüree – Linsen - Gemüse – Jus

Whole French royal pigeon - celery puree – lentils - vegetables – gravy

Pigeon Royal français entier - purée de céleri – lentilles - légumes – jus

64.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-

2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach

Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard

69.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Himbeeren Sorbet – Himbeeren Schnaps

Homemade raspberry sorbet - raspberry brandy

Sorbet maison aux framboises - eau-de-vie de framboises

23.-

Cheesecake Crème – Erdbeeren – Rhabarber Sorbet

Cheesecake cream - strawberries - meringue - rhubarb sorbet

Crème au cheesecake - fraises - meringue - sorbet rhubarbe

23.-

Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Apple tart – vanilla ice cream – double cream

Tarte aux pommes – glace à la vanille – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Pistazie

Sorbet:

Mango-Passionsfrucht

Himbeeren

Blutorange

Zartbitter Schokolade

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.