

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	entrée	plat
SAUMON DES ALPES SUISSE MARINE AVEC DU SEIGLE AU SAUMON, DU PAIN PUMPERNICKEL ET DE LA MOUSSE AU RAIFORT Gebeizter Swiss Alpine Lachs mit Roggen, Pumpernickelbrot und Merrettichschaum	19.50	
« FOIE GRAS » MAISON DU CANARD NON GAVÉ (CH), CHUTNEY DE LA SAISON ET BRIOCHE SAUTÉ Frische Leberterrinen von der ungestopften CH-Freiland- Alpstein- Ente, saisonales Chutney, sautiertes Brioche-Köpfli Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert? + 6	23	33
„LE TARTARE CLASSIQUE“ (PREMIUM BEEF SUISSE) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, PETIT MESCLUN DE SALADE ET POMMES FRITES MAISON OU BAGUETTE TOASTÉE CROUSTILLANTE Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Pommes frites oder getoastetem Baguette, « mi-fort » oder « piquant »	27	35

les huitres à l'unité

Marennes-Oléron Creuse No 2 und 4 Fines des Claires (F) (goût frais, pur avec légère brise de mer / frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)	5- / Stk.
Huitre plate (européen) de Bélon (léger arôme de noix / leicht nussiges Aroma) (F)	6- / Stk.

*Die Austern werden serviert mit Absinth aus dem Flakon, Pumpernickel und Sauce Mignonette und die 7. Auster ist ein Geschenk ...
Nous servons les huitres avec un flacon d'absinth, pain de seigle noir et sauce mignonette et la 7ième huitre est cadeau ...*

LES POTAGES

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Gratinierte Zwiebelsuppe	13.50
LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS Traditionelle Fischsuppe (Atlantik), Käse, Croûtons, Rouille-Knoblauchsauce	14.40
LA SOUPE DU PÊCHEUR « CAP DE MARSEILLE » - BOUILLABAISSE den aus ganzen Fischen gekochten klaren würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen (Atlantik), Moules de Bouchot (F) und Krevette (CH), gratinierte Käsecroûtons, Rouille-Knoblauchsauce	23

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (CH), BEURRE À L'AIL Burgunderschnecken (CH) mit Knoblauchbutter	18.40
QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE Rahm-Ei-Speckkuchen (CH) aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet	14
BLANCS DE POIREAU, VINAIGRETTE AUX TOMATES SÉCHÉES weisse Lauchstengel, lauwarm serviert, an leichter Vinaigrette mit getrockneten Tomaten	11.80

LES SALADES

LA MÂCHE AUX LARDONS (CH), ŒUF ET CROUTONS Nüsslissalat mit warmem Speck (CH), Ei und Croûtons (kleiner Nüsslissalat von der Familie Boog Buuregarte)	15
SALADE DE LENTILLES DU PUY die kleinsten Linsen aus Puy als Salat, vinaigre rouge	11
LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ unser Salat, marktfrisch und knackig	11.80

TABLE VEGETARIENNE

petite faim portion

NOUILLES LARGES À LA SAUCE AU ROQUEFORT, ENDIVES BRAISÉES À LA VINAIGRETTE TIÈDE Grosse, breite Nudeln an einer feinen Roquefort-Sauce (Blauschimmel-Käse), dazu geschmorter Bruxeller an lauwarmer Vinaigrette	20.50	29
SALSIFIS FRAIS À LA PROVENÇALE AUX POMMES NOUVELLES SAUTÉES ET LARDONS Schwarzwurzelgericht von frischen Schwarzwurzeln mit Kräutern, Tomaten, Olivenöl, Gruyère und sautierte neue Kartoffeln	19	28
GALETTES AUX CHAMPIGNONS Buchweizenpfannkuchen mit Champignons, Waldpilzen, Morcheln, Weisswein und Rahm		28

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

MOULES ET FRITES - À LA MARINIÈRE, (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE) Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie, mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Weisswein und unsere Frites	28.60	34
MOULES ET FRITES - À LA CRÈME ET LARDONS (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE) Bouchot Muscheln (F) aus Mont St. Michel, Normandie, in einer cremigen Weisswein-Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und gebratenem Speck gekocht und unsere Frites	29.30	37.40
CREVETTES (CH) DU PATRON AUX PETITS LÉGUMES ET PERNOD, RIZ Grosse Schweizer Krevetten, kleine Gemüsebrunoise, Tomaten, Schalotten, feine Kräuter, Pernod-Rahmsauce und Reis	29	44
« CHOUCROUTE DE LA MER » Sauerkraut mit Wachholder und Myrte (Gewürz aus dem Mittelmeerraum) gekocht, mit Hollandaise überbackene Auster, mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), grosse Krevetten (CH), Moules (FR) und Pommes nature	35	46
FILET DE SAUMON GRILLÉ (CH) ET CONFIT D'OIGNONS ROUGES, JUS AU BORDEAUX, NASTRINI AUX ÉPINARDS FRAIS Salmfilettranche (CH) gegrillt und eingekochte Rotwein-Zwiebeln, Bordeauxjus, Nastrini-Nüdeli mit kleinen Spinatblättern		38.60
LES POISSONS ET FRUITS DE MER GRATINÉS « TRADITION BRASSERIE », NOUILLETES FRAÎCHES mit Filets von Meeresfischen (Atlantik) und Süssgewässer (CH), Jakobsmuscheln (JPN), Moules (FR) an einer cremigen Weisswein-Sauce gratiniert und mit den feinen Nudeln serviert	31.60	41.80
LOUP DE MER (GRC) FARCI ET GRILLÉ AUX THYM, POMMES NOUVELLES SAUTÉES ET LARDONS Mit Thymian grillierter Wolfsbarsch (GRC)(400g), sautierte neue Kartoffeln mit Speckwürfeli		48

préparation 20 min

LES VIANDES

L'ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE (CH) AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON - ALLUMETTES Unser Haus-Entrecôte (CH), unsere Butter, unsere hausgemachten Frites	36	45	58
MAGRET DE CANARD (CH) POÉLÉ ET SAUCE À L'ORANGE, NOUILLES NASTRINI FINES, CASSOLETTE DE LÉGUMES Gebratene Alpsteiner Entenbrust an klassischer Orangensauce, Nastrini Nüdeli, Gemüse cassolette			42
CARRÉ D'AGNEAU (CH) AU THYM, HARICOTS VERTS ET ECHALOTTES, GRATIN DAUPHINOIS Frisches Schweizer Lammcarré auf Thymian-Jus, grüne Bohnen mit Schalotten, Kartoffelgratin		37	48
«COQ AU VIN» DE POULET (CH) FRAÏS DE NOTRE PAYS À L'AIL CONFIT, GRATIN DAUPHINOIS, HARICOTS VERTS Von frischem Alpstein-Poulet (CH) ganz ausgelöst, mit kräftigem Rotwein mariniert, Champignons und Speckwürfel (CH), Gratin, grüne Bohnen			38.80
CÔTE DE PORC GRILLÉE (CH) AVEC CHOUCROUTE ET POMMES NATURES Saftiges Kotelette vom Schweizer Wiesenschwein, Sauerkraut, Salzkartoffeln			33
CORDON BLEU DE VEAU (CH), GRUYÈRE 14 MOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON - ALLUMETTES Kalbs Cordon-Bleu (CH) mit Nidwaldner Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüse cassolette unsere hausgemachten Frites			45
PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE (CH), CASSOLETTE DE LÉGUMES Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel (CH) vom Grill, Gemüse cassolette			39.50

préparation 20 min