

# LA SAISON

## VELOUTÉ DES SALSIFIS, CROUTONS AUX HERBES ET CHANTERELLES

Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Kräuter- Croutons und Eierschwämmli

14

## CHANTERELLES POÉLÉES AU BEURRE ET AU VIN BLANC ET HERBES FINES SERVIES SUR UNE BRIOCHE

Eierschwämmli im Weisswein und Butter sautiert mit Kräutern auf einem Brioche-Köpfli serviert und mit Feigen garniert

16

## « PÂTÉ DE GIBIER » FARCE DE CHEVREUIL ET CERF, NOIX ET CHAMPIGNONS, UNE SAUCE CUMBERLAND PIQUANTE, SERVI SUR UNE SALADE D'AUTOMNE ET FIGUES DE FRIEDLI

« Wild-Pastete » Farce vom Reh (AT) & Hirsch (AT), Baumnüsse und Pilzen,

dazu eine pikante Cumberland Sauce, serviert auf unserem Nüsseler-Salat mit Baumnüssen und Feigen von « Friedli's Markthalle »

23 33

## ENTRECÔTE DE CERF GRATINÉ SOUS SON BEURRE À L' AIRELLE ROUGE, NOS « SPÄTZLI AUX HERBES » MAISON SAUTÉS ET CHOU ROUGE

Hirschentrecôte (AT) medium gebraten, mit einer Preiselbeer-Kräuterbutter gratiniert, dazu unsere Kräuter-Spätzli und Rotkraut serviert

45

## « DUO DE CHEVREUIL » UN RAGOUT DANS UNE SAUCE INTENSE ET L'ENTRECÔTE MI-CUITE DE CHEVREUIL AVEC SES ACCOMPAGNEMENTS TRADITIONNELS

« Zweierlei vom Reh (AT) » ein Ragout an intensiver Sauce und medium gebratenes Entrecote vom Reh,

dazu servieren wir die klassischen Wildbeilagen

46

## LE DESSERT

## LA FIGUE BRAISÉE DU « MARCHAND FRIEDLI » AU ROMARIN, GLACE VANILLE ET COULIS DE FIGUES ET PORTO

Feigen am Rosmarinpiessli geschmort aus „Friedlis Markthalle“, Vanille-Glace und feines Feigen-Portwein-Coulis

14

## LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

**ROSÉ PAMPLEMOUSSE:** Das In-Getränk bei unseren französischen Nachbarn.

Fruchtiger Rosé aus der Provence – St. Lucie, frischer Grapefruitsaft, Schnitz Grapefruit und einen Schuss Cassis... Bonne dégustation!

Le verre 10

VIN BLANC DU GENÈVE : « VIOGNIER SELECTION T(...ATASCIORE) » Jean Pierre Pellegrin, 2020

100% Viognier

dynamisch, lebendig und endet wunderbar mineralisch,

eine herrliche Art von Viognier, die Sie auf gar keinen Fall verpassen sollten!

le dl 12.20

la bouteille 81

VIN ROUGE DU GENÈVE : « GAMAY-SAUVAGE SELECTION T(ATASCIORE) » Jean Pierre Pellegrin, 2019

100% Gamay Sauvage

Verblüffende Eleganz, mit wunderbarer Struktur. So lieben wir Gamay!

le dl 12.20

la bouteille 81

BORDEAUX ROUGE : « CLEMENTIN DE PAPE CLÉMENT » 2ème vin du Ch. Pape Clément, Pessac- Léognan, 2012

schöner geschmeidiger Wein voller Charme, von guter Länge, mit einem schönen würzigen Abgang

51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

le dl 12.50

la bouteille 80