

LA SAISON

BISQUE DE CRUSTACÉ ET ŒUFS DE SAUMON

Krustentier Bisque mit Lachsrogen auf Croutons

17

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

16

ŒUFS BROUILLÉS ET TRUFFES BLANCHE D'ALBA

Rührei mit frischem weissem Alba-Trüffel serviert

26

LES FINES NASTRINI AU BEURRE ET TRUFFES D'ALBA

« Nastrini » (Feine zarte italienische Eiernüdeli – Spezialprodukt) mit frischem weissem Alba-Trüffel

32 (3g) 43 (6g)

ŒUF BÉNÉDICTINE ROYALE AUX TRUFFES D'ALBA

Wachsweich pochirtes Ei, auf frischem Blattspinat, Kartoffelstock, Sauce Hollandaise und frische weisse Alba-Trüffel

41 (3g) 53 (6g)

FINES RAVIOLES FARÇIS AUX TRUFFES DE PIEMONTE, BEURRE, ÉPINARDS JEUNES ET DÉS DE TOMATES

Handgearbeitete Ravioli gefüllt mit frischem piemonteser Trüffel, in Butter geschwenkt,

serviert mit jungen Spinatblättern und Tomatenwürfel

Petite Faim 20 Portion 32

« BODU-PASTETE – PATÉ DE BODU »

PATÉ DE BOEUF ET FOIE GRAS AUX PRUNES ET PISTACHES, SERVI AVEC UN JUS DES TRUFFES PERIGOR ET ÉPINARDS

Pastete von Foie Gras und Rindfleisch mit Dörrzweitschgen und Pistazien gefüllt, dazu eingekochter Perigord-Trüffeljus und junge Spinatblätter

52 (préparation 20 min)

LE DESSERT

GÂTEAU AU FROMAGE AVEC DES POIRES AU VIN DE PORTO

Cheesecake mit Portwein- Birnen

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 ALSACE : « RIQUEWIHR RIESLING » Andrée Trapet ALSACE AC, Bio 2016

Toller Riesling aus dem Elsass!

Sehr Naturnah & biodynamisch ausgebaut. Frisch, Frucht und Eleganz

le dl 11

la bouteille 72

VIN ROUGE DU CAHORS : « TERRE A TERRE » Domaine Gensac GERS IGP 2015

Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon

Aromatisch, vollmundig, dunkle Beeren und kräftig im Abgang

le dl 11.50

la bouteille 69

BORDEAUX ROUGE :

« VIRGINIE DE VALANDRAUD » 2ème vin du Ch. Valandraud, St. Emilion, 2014

75% Merlot, 25 % Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon

Mineralisch, mit intensiver Frucht, vollmundiges Bouquet

Lebhaft und spannend im Glas!

le dl 14.50

la bouteille 95