

Fleisch - Viande



| | 1 Portion CHF | ½ Portion CHF |
|--|------------------|------------------|
| Gebratene Maispouardenbrust mit Kräutern auf einem Ragout von Eierschwämmchen, roten Zwiebeln und getrockneten Feigen an Portweinjus, Basmatireis und Gemüsevariation <i>Suprême de poulet de mais aux herbes sur ragoût de chanterelles, d'oignons rouges et de figues au jus de porto, riz basmati et bouquet de légumes</i> | 36.00 | 27.00 |
| Rosa gebratene französische Entenbrust auf Rahmsauerkraut mit Limettenblatt und frischer Kokosnuss, dazu servieren wir gefüllte Kartoffeltaschen <i>Magret de canard sauté aux feuilles de limettes et noix de coco sur choucroute à la crème, pochette de pommes de terre farcie</i> | 36.00 | 27.00 |
| Mit Honig und Knoblauch glasiertes Spanferkelkotelett auf gebutterten Birnenspalten mit gebackenen Kartoffelecken und Gemüsebukett <i>Côtelette de cochon de lait mariné avec du miel et de l'ail sur quartier de poires, quartier de pommes de terre frits et bouquet de légumes</i> | 37.00 | 28.00 |
| Zart geschmorte Lammhaxe an feinem Knoblauchschaum, begleitet mit gebackenen Bohnenbündeln und Rösti aus rohen Kartoffeln <i>Tendre jarret d'agneau braisé à la crème de l'ail servi avec des fagots d'haricots et roesti de pommes de terre crû</i> | 37.00 | |
| Rosa gebratenes Rindsfilet mit einer Kräuter-Nussfüllung unter der Knoblauchkruste an Rotweinschalotten Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi und Gemüsevariation <i>Tendron de filet de bœuf farci aux herbes et aux noix, sauté sous la croûte de l'ail aux échalotes au vin rouge, gnocchi piémontaise et variation de légumes</i> | 44.00 | 35.00 |

Ab zwei Personen:
A partir de deux personnes :

**Doppeltes Rindsfiletsteak (400g) mit
Estragon-Butterschaumsauce, Gemüsevariation
Châteaubriand (400g)
Sauce Béarnaise, garniture de légumes**



47.00 (pro Person)

**Variation von Lammentrecôte und Kaninchenfilet im
Speckmantel an Portweinsauce, Gemüsevariation
Variation de coquille d'agneau et de filet de lapin en
manteau de lard à la sauce au porto, garniture de légumes**

44.00 (pro Person)

Dazu servieren wir:
**einen gemischten Salat
und Beilagen nach Wahl**
Salade mêlée et garniture à choix



Fisch - poissons



1 Portion
CHF

½ Portion
CHF

Forelle blau oder gebacken mit Nussbutter und Salzkartoffeln

Truite au bleu ou sautée, au beurre de noisettes, pommes de terre nature

31.00

Lasagne von gebackenem Nudelteig, mariniertem Red-Snapperfilet und gegrillten Gemüsen an Tomaten-Olivensauce

Lasagne de pâte de nouille frits, de filet de vivaneau mariné et de légumes grillés à la sauce tomate aux olives

33.00

25.00

Gebratenes Lachsfilet unter der Kapernkruste und Krevettenspiess an Zitronengras auf Risotto mit gartenfrischen Kräutern

Tranche de filet de saumon sautée sous la croûte de câpres et brochette de crevettes géantes à l'herbe citronnée, sur risotto aux herbes fraîches

38.00

29.00



Gebratenes Zanderfilet auf einem Allerlei von frischen Gemüsen und Morcheln an zartem Kresseschaum

Filet de sandre sur mélange de légumes et de morilles à la crème de cresson

37.00

28.00

Pochiertes Forellenfilet auf einem Ragout von geschmorten Gurken mit Dill, kleinen Kartoffeln und frischen Kräutern an einer leichten Himbeer-Essigsauce

Filet de truite pochée à la vinaigrette de framboises sur ragoût de concombres à l'aneth, de pommes de terre nouvelles et de fines herbes

38.00

29.00

Svens Spezial

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf glasierten Apfelschnitzen und Riesenkrevetten an feinem Gewürzkürbis, dazu reichen wir gebackene Teigtaschen mit zart schmelzender Leberwurstfüllung und Kartoffeln mit kleinen Gemüsen und Rohschinken

Filet de loup de mer sauté sur quartier de pommes glacé et crevettes géantes au potiron, sachet de pâte farci au tartinade de foie, pommes de terre aux petits légumes et au jambon crû

45.00

36.00

