

tapas

es kann alles nach lust und laune kombiniert werden

hummus mit sesam und pitabrot	8.5	parmesan	5
glasierter fenchel mit feigen, baumnüssen und chili	8.5	oliven	5
marinierte artischocken mit gemüsevinaigrette	8.5	tapasvariation	20
frittierte sardellen	8.5	mit scharfer salami, artischocken, hummus mit sesam, glasiertem fenchel, oliven und pitabrot	
roquefort-zwetschgen mit pfefferminze	8.5	<u>brote als beilage oder supplément</u>	
scharfe italienische salami 50g	8.5	pitabrot	3.5

davor

vorspeisen

gemischter salat mit kernen	11.5
gratinierter ziegenkäse auf orangenchutney an einem winterlichen blattsalat mit honig - haselnussvinaigrette und petersilie	18 / 24
rauchlachstatar mit hüttenkäse an sauerkrautsalat mit preiselbeeren und meerrettichvinaigrette	18.5

suppen

tagessuppe	9.5
pastinakensuppe mit in chili karamellisierten apfelkugeln	12
klassische „bouillabaisse marseillaise“ mit sauce rouille und knoblauchbrot sie werden finden: seeteufel, dorade, moules, black tiger	21 / 34

die mitte

vom lande

kräftiges „coq-au-vin“ eingelegt in „côte du rhône“ **30**
an sautierten champignons mit speckwürfeln
und silberzwiebeln

schweinsfilet im speckmantel mit salbei **38.5**
auf lauwarmen dörrbohnnest
begleitet von oliven und tomatenchutney

fleischlos

rucolarisotto mit pomodori secchi, **28**
baumnüssen und gehobeltem parmesan

mille - feuilles von crêpes und wintergemüse **26**
eingefangen von karotten – orangenschaum
und rosmarin

aus dem wasser

frischer ganzer fisch **tagespreis**

moules **29.5**

marinières mit weisswein-rahmsauce und kräutern

provençales mit tomatensauce und kräutern

flambées mit cognac und kräutern

dazu:

pommes allumettes mit chili- und **5.5**
knoblauchmayonnaise

beilagen nach ihrer wahl

pommes allumettes

rosmarinkartoffeln

butterteigwaren

thymianrisotto

danach

französische „crème brûlée“ mit orangen, thymian, wodka und grapefruitsorbet	13	<u>kugeln</u>	
hausgemachter schokoladenkuchen mit orangenfilets	11	<u>glacé</u> : schokolade, karamel, espresso, zimt <u>sorbet</u> : zwetschge, grapefruit, cassis, himbeer	
mit sabayon gratinierte waldbeeren und vanilleglacé	10	kugel	4
gorgonzola mit karamelisierten baumnüssen und süßwein	13.5	rahm	1

deklaration

rind: schweiz, irland

poulet, schwein, kalb: schweiz

lamm: neuseeland

maispoulet, ente: frankreich