

Austern Gillardeau Nr. 2, Bretagne (r)	Stk.	6.70	Bretonische Jakobsmuscheln, Krista Crevetten, Kurkumarahmsauce, Maccheroni, Gemüse (a,b,c,g,r)	46.00	66.00
• • •					
Frühlingspilzsuppe mit Liscio (g)		13.50	Spaghetti mit ausgelösten Bouchot - Muscheln, Olivenöl, Hummerrahmsauce, Gemüse, Rosenkohlblätter (a,b,g,l,r)	30.00	37.50
Schwarzwurzelsuppe mit Perigord-Trüffel (g)		17.50	Eglifilets aus Raron (VS) gedämpft, Gemüse, Kräutervinaigrette, Kartoffelstock (d,g,o)	39.50	48.50
• • •					
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons (a,c,e,g,m)		17.50	Main-Lobster mit seiner Sauce, weissen feinen Nudeln und Gemüse, Perigord-Trüffel (a,b,c,g)	48.00	72.00
Rosenkohlblättersalat mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Swiss Rauchlachs (d,f,g,l,n)		25.50	• • •		
Bretonische Artischocke mit Erbsen und Kräutervinaigrette (l,o)		25.50	Französische Taubenbrust gebraten, Rahmsauce mit Perigord-Trüffel, Tessiner Bramata und Gemüse (e,g)		62.00
Carpaccio von Bretonischen Jakobsmuscheln, Olivenöl, Limettensaft Perigord-Trüffel (r)		36.50	Muotathaler Kalbsschnitzel gebraten, Morchelrahmsauce, weisse Nudeln und Gemüse (a,c,e,g)	42.00	52.00
Muotathaler Kalbfleisch Tartar mit Tomaten, Kräutern, Toast und Butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.50	Geschnetzeltes Kalb- und Rindfleisch (CH) mit Pilzen, Rösti und Gemüse (e,g)	39.50	48.50
Antipasto-Teller Tete-à-Tete (alle Allergene)		46.00	• • •		
• • •					
Wurzelspinatragout mit weissen feinen Nudeln und Morchelrahmsauce (a,c,g)	30.00	39.50	Muotathaler Gitziragout mit Spätzli und Gemüse (a,c,e,g)	30.00	37.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta, Gemüsestreifen, brauner Butter und geriebener Belper Knolle (a,c,g,l)	26.50	31.00	«Coq au vin» In Rotwein gegarte Pouletschenkel (CH) mit feinen Nudeln und Gemüse (a,c,e,g)	30.00	37.50
Wurzelspinat mit Kartoffelstock, Spiegelei, brauner Butter, Perigord-Trüffel (c,e,g)	30.00	42.50	Waadtländer Saucisson mit Linsen an Senfsauce und Kartoffelstock (g,m)	29.50	36.50
• • •			Hafenkabis mit Muotathaler Kalbfleisch und Kartoffelstock (e,g)	29.50	36.50
			Geschnetzeltes Kalbfleisch an Madras Curry mit SiamPatna Reis (e,g)	29.00	36.50

Preise: inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



Gillardeau oysters, Nr. 2 Brittany (r)	piece	6.70	Brittany scallops, king prawns, turmeric cream sauce, maccheroni, vegetables (a,b,c,g,r)	46.00	66.00
• • •					
Spring mushroom soup with parsley (g)		13.50	Spaghetti, shelled Bouchot mussels, vegetables, lobster cream sauce, olive oil, Brussels sprouts (a,v,g,l,r)	30.00	37.50
Black salsify cream soup with with Perigord truffle (g)		17.50	Perch filets poached, herb vinaigrette, mashed potatoes and vegetables, Brussels sprouts (d,g,o)	39.50	48.50
• • •					
Field lettuce (Mâche) salad, croutons, egg and bacon (a,c,e,g,m)		17.50	Main-Lobster with its sauce, with fine noodles and vegetables, Perigord truffle (a,b,c,g)	48.00	72.00
Brussels sprouts salad, vegetable julienne, herbs, salmon filets (d,f,g,l,m)		25.50	• • •		
Brittany artichoke with peas and herb vinaigrette (l,o)		25.00	French pigeon breast, cream sauce with black pepper, Ticino bramata, vegetables, Brussels sprouts (e,g)		62.00
French scallop carpaccio with olive oil and lime juice, Perigord truffle (r)		36.50	Pan fried veal schnitzel (CH) with morel cream sauce, noodles and vegetables (e,f,g)	42.00	52.00
Muotha valley veal tartare with fresh herbs, tomatoes, toast and butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.50	Finely slivered veal and beef (CH) with mushrooms, vegetables and Rösti (e,g)	39.50	48.50
Antipasto plate to share (all allergies)		46.00	• • •		
• • •					
Spinach ragout with fine noodles, morel cream sauce (a,c,g)	30.00	39.50	Kid goat ragout (CH) with Spätzli and vegetables (a,c,e,g)	30.00	37.50
Ravioli with spinach-ricotta filling, vegetable julienne, Belper Knolle cheese and brown butter (a,c,g,l)	26.50	31.00	«Coq au vin» In red wine braisd chicken legs (CH) with white noodles and vegetables (a,c,f,g)	30.00	37.50
Spinach ragout with mashed potatoes, fried egg, brown butter, Perigord truffle (c,e,g)	30.00	42.50	Vaud saucisson, lentils with mustard cream sauce, mashed potatoes (g,m)	28.50	36.50
• • •			Swiss casserole with Muotha valley veal, white cabbage and mashed potatoes (e,g)	29.50	36.50
			Finely slivered veal (CH) with Madras curry and SiamPatna rice (e,g)	29.00	36.50

Price: including 8.1% tax

