

## Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

€

*Foie Gras d'Oie maison, Gelée au Porto, Toasts* 26,50  
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast 1/2 portion 18,50

*Terrine de Chevreuil au foie d'Oie,  
Coings confits et Salade de saison* 24,00  
Rehterrine mit Gänseleber gefüllt, eingemachte Quitten und Salate der Saison

*Carpaccio de Thon Frais et vinaigrette aux petits légumes* 24,00  
Carpaccio von frischem Thunfisch dazu Vinaigrette mit feinem Gemüse

## Entrées Tièdes / Lauwarme Vorspeisen

*Noix de St Jacques poêlée autour d'un Bouquet de Salade* 28,50  
In Olivenöl gebratene Jakobsmuscheln mit einem Salatbouquet 1/2 portion 19,50

*Croustillant de Foie d'Oie et Céleri, Jus de volaille réduit  
et Vinaigre balsamique* 24,50  
Knuspriges von der Gänseleber mit Selleriepüree, Geflügeljus und Balsamico-Essig 1/2 portion 18,50

## Velouté et Consommé / Suppen

*Consommé aux Quenelles à la Moëlle* 7,50  
Klare Rinderbrühe mit Markklößchen

*Cappuccino de Champignons* 7,50  
Pilzrahmsuppe

### Menu à 59,50 €

*Foie Gras d'Oie maison,  
Gelée au Porto, Toasts*

Hausgemachte Gänseleber, Portweingelee, Toast

*Filet de Sandre sur risotto crémeux  
au Beurre blanc*

Zanderfilet auf Risotto mit Buttersauce

*Médailillon de Veau aux Petits légumes  
et Galettes de pommes de terre*

Kalbsmedaillon mit feinen Gemüsen, dazu Kartoffelpuffer

*Parfait Glacé au Grand Marnier  
sauce et Suprême d'Orange*

Eis-Parfait von Grand Marnier mit Sauce und Filets von der Orange

### Le Pot au Feu à 26,50 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

*Consommé aux Quenelles à la Moëlle*  
Fleischbrühe mit Markklößchen  
*Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort,  
Pommes rissolées et crudités*  
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu  
Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salate

### Menu Affaire à 33,50 €

*en semaine*

selon le marché du Jour  
Dieses Menu wird jeweils nach  
dem Tagesangebot zusammengestellt  
und nur unter der Woche angeboten.

### Menu Dégustation à 90 €

*Selon l'inspiration du Chef et préparé  
pour la totalité des convives de votre table*  
Dieses Menu wird jeweils nach der Inspiration des Küchenchefs  
zubereitet und nur tischweise serviert.

## Poissons / Fischgerichte

€

*Saumon Soufflé à la façon de «Paul Haeberlin»* 27,50  
Lachssoufflé nach Art von «Paul Haeberlin»

*Filet de St Pierre rôti "Tel quel" à l'huile d'Olive, Petits Légumes* 31,50  
Filet vom St.Petersfisch in Olivenöl gebraten mit feiner Gemüsebeilage

*Ravioles de Langoustine, Poireaux étuvés et Beurre Blanc* 29,50  
Raviolis von Langustinen, gedünsteter Lauch und Buttersauce 1/2 portion 19,50

*Filet de Cabillaud, Fenouil à l'huile d'Olive  
et Purée de pommes de terre safranée* 27,50  
Kabeljaufilet, in Olivenöl gedünsteter Fenchel und Kartoffelpüree mit Safran

## Viandes / Fleischgerichte

*Pojarsky de Pigeon au Foie d'Oie, Légumes mijotés* 29,50  
Tauben-Pojarsky mit Gänseleber und gedünsteten Gemüsen 1/2 portion 20,50

*Escalope de Ris de Veau aux Morilles,  
Nouilles au Beurre* 32,50  
Schnitzel vom Kalbsbries mit Morcheln und Butternudeln

*Noisettes de Chevreuil aux Champignons des Bois,  
Purée de Céleri et Spätzle* 32,50  
Rehmedaillons mit Waldpilzen, Selleriepüree, Spätzle

*Tournedos de Boeuf au Pinot noir,  
Champignons de Bois, Gratin Dauphinois* 29,50  
Rinderfilet in Pinot-Noir-Sauce mit Waldpilzen und Kartoffelgratin

*Carré d'Agneau légèrement aillé,  
jus de cuisson, Petits légumes* 31,00  
Lammcarrée, mild mit Knoblauch abgeschmeckt, Bratensaft, zartes Gemüse

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.  
Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.