Austern Gillardeau Nr. 2, Bretagne (r)		6.80
...		
Muscade Kürbissuppe, Kernen und Öl (g)		13.50
Tessiner Marronisuppe (g)		13.50
...		
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons (a,c,e,g,m)		18.00
Rosenkohlblättersalat mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern, Lostallo Rauchlachs (d,f,g,l,n)		26.50
Bretonische Artischocke mit Erbsen und Kräutervinaigrette (l,o)		25.50
Muotathaler Kalbfleisch Tartar mit Tomaten, Kräutern, Toast und Butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.50
Antipasto-Teller Tete-à-Tete (alle Allergene)		47.50

Saisonale Empfehlungen:

Carpaccio von Bretonischen Jakobsmuscheln, Olivenöl, Limettensadt, Chiffonade von Cicorino Rosso (r)		36.50
Gebratene französische Entenleberschnitzel, Rucola Salat mit Gemüsestreifen, Kartoffelmousseline und sautierte Krista Crevetten (b,e,f,g,l,n)	46.50	65.00
Spaghetti mit Schnecken und Knoblauch, Liscio und Ratatouillerahmsauce (a,e,g,l,n,r)		34.50
Hafenkabis mit Muotathaler Kalbfleisch und Kartoffelstock (e,g)	29.50	36.50
Wildschweinragout (F) in Baarer Höllbier geschmort, Spätzli, Weisskraut, Rosenkohlblätter (a,c,e,g)	29.50	36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Madras Curry mit SiamPatna Reis (e,g)	29.50	36.50
Wurzelspinatragout mit weissen feinen Nudeln, sautierte Steinpilze und Rahmsauce (a,c,g)	30.00	39.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta, Gemüsestreifen, brauner Butter und geriebener Belper Knolle (a,c,g,l)	26.50	31.50
Herbstgemüseteller mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Kastanien, Rosenkohlblätter, Pilzrahmsauce (a,c,e,g)	26.50	31.00
...		
Bretonsiche Jakobsmuscheln, Krista Crevetten, Kurkumarahmsauce, Maccheroni, Gemüse (a,b,c,g,r)	44.00	64.00
Spaghetti mit ausgelösten Bouchot - Muscheln, Olivenöl, Hummerrahmsauce, Gemüse, Rosenkohlblätter (a,b,g,l,r)	30.00	37.50
Eglifilets aus Raron (VS) gedämpft, Gemüse, Kräutervinaigrette, Kartoffelstock (d,g,o)	39.50	49.50
Maine Lobster mit seiner Sauce, weissen feinen Nudeln und Gemüse (a,b,c,g)	48.00	72.00
...		
Schottisches Rebhuhn gebraten, Weisskraut, Salzkartoffeln, Wildrahmsauce, Weinbeeren, glasierte Kastanien (e,g)		59.00
Rehrückenmedaillons (A) gebraten, sautierte Steinpilze, brauner Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, glasierte Kastanien, Rosenkohlblätter (a,c,e,g)	49.00	68.00
Geschnetzeltes Rehfleisch (A) mit Pilzen, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohlblätter, glasierte Kastanien (a,c,e,g)	39.00	46.50
Hirschragout (A) in Rotwein geschmort, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohlblätter, glasierte Kastanien (a,c,e,g)	29.50	36.50
Hirschschnitzel (A) gebraten, weisse, feine Nudeln, Pilzrahmsauce, Rosenkohlblätter, Rotkraut, glasierte Kastanien (a,c,e,g)	41.00	49.00

Preise: inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Gillardeau oysters, Nr. 2 Brittany (r)		6.80
...		
Muscade pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil (g)		13.50
Ticino chestnut cream soup (g)		13.50
...		
Field lettuce (Mâche) salad, croutons, egg and bacon (a,c,e,g,m)		18.00
Brussels sprouts salad, vegetable julienne, herbs, smoked salmon (d,f,g,l,m)		26.50
Brittany artichoke with peas and herb vinaigrette (l,o)		25.50
Muotha valley veal tartare with fresh herbs, tomatoes, toast and butter (c,f,g,m,o)	27.50	43.50
Antipasto plate to share (all allergies)		47.50

Seasonal dishes

French scallop carpaccio with olive oil and lime juice, cicorino rosso (r)		36.50
Pan fired French duck liver escalope with rocket salad with vegetables julienne, mashed potatoes, Krista shrimps (b,e,f,l)	46.50	65.00
Spaghetti with edible snails and garlic, parsely and ratatouille cream sauce (a,e,g,l,n,r)		34.50
Swiss casserole with Muotha valley veal, white cabbage and mashed potatoes (e,g)	29.50	36.50
Wild boar ragout (F) with Spätzli Brussels sprouts, white cabbage (a,c,e,g)	29.50	36.50
Finely slivered veal (CH) with Madras curry and SiamPatna rice (e,g)	29.50	36.50
Spinach ragout with fine noodles, porcini mushrooms and cream sauce (a,c,g)	30.00	39.50
Ravioli with spinach-ricotta filling, vegetable julienne, Belper Knolle cheese and brown butter (a,c,g,l)	26.50	31.50
Autumn vegetable plate, glazed chestnuts, spätzli, mushroom cream sauce (a,c,e,g)	26.50	31.00
...		
Brittany scallops, Krista shrimps, turmeric cream sauce, maccheroni, vegetables (a,b,c,g,r)	44.00	64.00
Spaghetti, shelled “Bouchot” mussels, vegetables, lobster cream sauce, olive oil, Brussels sprouts (a,b,g,l,r)	30.00	37.50
Perch filets poached, herb vinaigrette, mashed potatoes and vegetables (d,g,o)	39.50	49.50
Maine Lobster with it’s sauce, with fine noodles and vegetables (a,b.c,g)	48.00	72.00
...		
Scottish partridge, white cabbage, boiled potatoes, venison cream sauce with raisins, chestnuts, Brussels sprouts (e,g)		59.00
Sautèed venison medaillons (A), sautéed Porcini mushrooms, cream sauce, Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts (a,c,e,g)	49.00	68.00
Finely slivered venison (A), mushrooms, red cabbage, Spätzli, Brussels sprouts, chestnuts (a,c,e,g)	39.00	46.50
Austrian venison ragout braised in red wine with Spätzli and red cabbage, chestnut, Brussels sprouts (a,c,e,g)	29.50	36.50
Sautèed venison (A) “Schnitzel”, white noodles, mushroom cream sauce, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts (a,c,e,g)	41.00	49.00

Price: including 8.1% tax