

Speisekarte

Menü 3 Gang

3 Gänge: Suppe, Hauptgericht, Dessert **54 €**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgericht, Dessert **65 €**

Menü 4 und 5 Gang

4 Gänge: Suppe, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert **73 €**

5 Gänge: Suppe, Vorspeise, Fisch, Fleisch, Dessert **86 €**

Suppen

Potage Julienne aux gingembre
(Frühlingsgemüse | Porree | Ingwer)

Soupe nicoise
(Gemüsebrühe | Tomaten | buntes Gemüse | Pasta | Basilikum)

Vorspeisen

Poulpe à la marocaine
(Oktopus | gegrillte Paprika & Aubergine)

Tartare de Saumon des Alpes aux citron Amalfi
(Tartar vom Saibling | Zitronenvinaigrette | Salat)

Terrine de lièvre en pâte filo à l'Amarena
(Feldhase im Knusperteig | Amarena-Senfsoße | Salatbett)

Frais de Brebis Fermier au salade nyonsaise
(Schafsfrischkäse Normandie | Nyonsoliven | Kapernäpfel | Tomaten)

Hauptgerichte

Fisch

Truite „coco“ en feuille de bananier aux riz Caraïbes
(Forellenfilet mit Gemüse-Obstragout im Bananenblatt gegart | Südseereis)

Loup de Mer à la Normandie
(Wolfsbarsch | gebräunte Butter | Scharlotten-Tomatenragout | Kartoffel-Selleriepürree)

Fleisch

Jarret de veau pomme de terre au four et sauce jalapeno
(Ossobuco vom Kalb | gefüllter Backkartoffel | Jalapeno-Joghurt | Fenchel)

Coeurs d'artichauts grillés et sauce roquefort
(Artischockenherzen | Roquefortsauce | glasierten Tomaten | Erbsenpürree)

Épaule de boeuf cuit au four au sauce grand veneur
(Ochsen Schulter gebacken | Portwein-Karpernsouße | Frischkäsecrepe)

Selle de chevreuil de la chasse du cuisinier
(Rehrücken | Sauce Bordelaise „Himbeere“ | Kartoffelgratin; unser Klassiker!)

Magret de Canard « St. Moritz »
(Entenbrust | Soße Grand Manier-Maracuja | Haselnuss-Polentaecken)

Dessert

Kleine Plateau de fromage

Sorbet „le Colonel“
(Zitronensorbet | Limoncello | Crémant | Zitronenverbene)

Cafe Gourmand
(Beignet français | Erdbeersorbet | Crème Brûlée | Espresso)

Crème Brûlée Pistache

Gâteau au chocolat noir Crème de Cassis
(Cremeschnitte Valrona Guanaja 70% | Cassiscreme | Obstgarnitur)

À LA CARTE

Suppen

Potage Julienne aux gingembre 12€
(Frühlingsgemüse | Porree | Ingwer)

Soupe à la nicoise 12€
(Gemüsebrühe | Tomaten | buntes Gemüse | Pasta | Basilikum)

Vorspeisen

Poulpe à la marocaine 26 €
(Oktopus | gegrillte Paprika und Aubergine)

Tartare de Saumon des Alpes aux citron Amalfi 25 €
(Tartar vom Saibling | Zitronenvinaigrette | Salat)

Terrine de lièvre en pâte filo à l'Amarena 25 €
(Feldhase im Knusperteig | Amarena-Senfsoße | Salatbett)

Frais de Brebis Fermier au salade nyonsaise 24 €
(Schafsfrischkäse Normandie | Nyonsoliven | Kapernäpfel | Tomaten)

Hauptgerichte

Fisch

Truite „coco“ en feuille de bananier aux riz au Caraïbes 32 €
(Forellenfilet mit Gemüse-Obstragout im Bananenblatt gegart | Südseereis)

Loup de Mer à la Normandie 32 €
(Wolfsbarsch | braune Butter | Schalotte-Tomatenragout | Kartoffel-Selleriepüree)

Fleisch

Jarret de veau pomme de terre au four et sauce jalapeno **32 €**
(Ossobuco vom Kalb | gefüllter Backkartoffel | Jalapeno-Joghurt | Fenchel)

Coeurs d'artichauts grillés et sauce roquefort **30 €**
(Artischockenherzen | Roquefortsauce | glasierten Tomaten | Erbsenpüree)

Épaule de boeuf cuit au four au sauce grand veneur **32 €**
(Ochsenschulter gebacken | Portwein-Karpernsauce | Frischkäsecrepes)

Selle de chevreuil de la chasse du cuisinier **34 €**
(Rehrücken | Sauce Bordelaise „Himbeere“ | Kartoffelgratin; unser Klassiker!)

Magret de Canard « St. Moritz » **32 €**
(Entenbrust | Soße Grand Manier-Maracuja | Haselnuss-Polentaecken)

Dessert

Kleine Plateau de fromage **17 €**

Sorbet „le Colonel“ **14 €**
(Zitronensorbet | Limoncello | Crémant | Zitronenverbene);

Cafe Gourmand **17 €**
(Beignet français | Erdbeersorbet | Crème Brûlée)

Crème Brûlée Pistache **14 €**

Gâteau au chocolat noir Crème de Cassis **17 €**
(Cremeschnitte Valrona Guanaja 70% | Cassiscreme | Obstgarnitur)

Bei Allergien bitte beim Personal melden, wir beraten sie gerne!

