

La Table Gourmande



ENTREES VORSPEISEN

RAVIOLES DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS, SAUCE CREMEUSE TRUFEE Fr. 19.—
PILZ UND GEFLÜGEL RAVIOLIS MIT EINER TRÜFFELCREMSAUCE

TARTARE DE THON ROUGE, CROUSTILLANT DE SOCCA, CREME AUX AGRUMES ET LEGUMES CROQUANTS Fr. 24.—
THUNFISCH TARTAR, SOCCA, ZITRUSFRÜCHTE-CREME UND KNACKIGES GEMÜSE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, MILLEFEUILLE DE PAIN D'ÉPICE AUX COINGS ET FEVE DE TONKA Fr. 26.—
HAUSGEMACHTE ENTENLEBER TERRINE, QUITTEN LEBKUCHEN MILLEFEUILLE UND TONKA BOHNEN

PLATS PRINCIPAUX HAUPTGÄNGE

LOTTE CUITE BASSE TEMPERATURE, PUREE D'ARTICHAUTS CITRONNEE, BETTERAVE ROUGE ET PANAIS FONDANTS, CHAPELURE DE LARD Fr. 36.—
SEETEUFEL, ARTISCHOCKENPÜREE MIT ZITRONE, ROTE BEETE, PASTINAKEN UND SPECK

RABLE DE LAPIN FARCI, GRATIN DE COURGE AU LARDONS, SAUCE ONCTUEUSE A LA MOUTARDE EN GRAINS Fr. 32.—
KANINCHEN, KÜRBISGRATIN MIT SPECK, SENFSAUCE

ENTRECOTE DE BOEUF SAUCE MORILLES, POMMES DE TERRE CONFITES ET CAROTTES GLACEES Fr. 42.—
RINDSENTRECOTE MIT EINER MORCHELSAUCE, KANDIERTE KARTOFFELN, KAROTTEN

DESSERTS DESSERTS

BANANA SPLIT REVISITE DES BAINS Fr. 13.—
HAUSGEMACHTER BANANASPLIT

FESTIVAL D'AGRUMES ET TRANSPARENCE DE SUCRE (CITRON JAUNE ET VERT, COMBAWA, YUZU ET MANDARINE) Fr. 12.—
ZITRUSFRÜCHTE MIT ZUCKER (GELBE UND GRÜNE ZITRONEN, COMBAWA, YUZU UND MANDARINE)

SOUFFLE GLACE AUX MARRONS ET GRAND MARNIER Fr. 10.—
MARONEN EIS SOUFFLE UND GRAND MARNIER