

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d'Oro» DOC	1dl	12.—
Haus-Champagner Cüpli	1dl	15.—
Kir Royal	1dl	15.—

Les Entrées / Vorspeisen

Burrata artisanale accompagnée d'une salade colorée de tomates et de cerises <i>Handgeschöpfte Burrata mit einem bunten Salat aus Tomaten und Kirschen</i>		24.—
Salade de crudités <i>Gemischter Salat</i>	als Vorspeise	16.—
<i>an französischer oder italienischer Salatsauce</i>	als Hauptgang	26.—
Laitue et sa crème aux œufs, radis pickles et herbes fraîches <i>Grüner Kopfsalat an Eiercrème</i>	als Vorspeise	13.—
<i>mit gepickelten Radieschen und Kräutern</i>	als Hauptgang	23.—
Tartare de bœuf assaisonné, crème de moutarde, jaune d'œuf, relish de concombre et pain au levain <i>Gewürztes Rindstatar mit Senfcrème, Eigelb, Gurkenrelish und Sauerteigbrot</i>		28.—
Terrine de foie gras marinée, fraises des bois, poivre vert et brioche <i>Marinierte Foie-gras-Terrine mit Walderdbeeren, grünem Pfeffer und Brioche</i>		30.—
Terrine de tête de veau, vinaigrette aux radis, brioche de lauzes et salade d'herbes <i>Kalbskopfterrine mit Radieschenvinaigrette, Laugenbrioche und Kräutersalat</i>		26.—

Les Menus Dégustation

Degustations-Menüs ab 2 Personen - Lassen Sie sich überraschen!

Menu	4 Gänge	pro Person	110.—
Menu	5 Gänge	pro Person	135.—
Menu	6 Gänge	pro Person	150.—

Les Potages et Entremets chaude / Suppen und warme Zwischengericht

Gazpacho vert d'avocat et pimientos de Padrón, briochette aux crevettes croustillantes <i>Grüne Gazpacho von Avocado und Pimientos de Padrón mit gebackener Crevettenbrioche</i>		18.—
Essence de poularde de maïs de l'Alpstein, jeunes légumes, roulade de foie de volaille et estragon <i>Essenz von der Alpstein-Maispoularde mit jungem Gemüse, Geflügelleberroulade und Estragon</i>		18.—
Gnocchi de ricotta, crème de courge d'été et pickles de légumes <i>Ricotta-Gnocchi mit Sommerkürbiscreme und gepickeltem Gemüse</i>	als Vorspeise	22.—
	als Hauptgang	32.—

Les Poissons / Fisch

Filet de sandre rôti sur la peau, crème de petits pois, pleurote du panicaut panée et vinaigrette aux agrumes <i>Auf der Haut gebratener Zander mit Erbsencreme, gebackenem Kräuterseitling und Zitrusvinaigrette</i>		46.—
Truite meunière ou au bleu, pommes de terre nature et beurre noisette émulsionné <i>Forelle Müllerin oder blau mit Salzkartoffeln und geschäumter Nussbutter</i>		38.—
	2 Stück	58.—
Saumon Label Rouge, compotée de tomates, pickles de betterave et beurre blanc au basilic <i>Label-Rouge-Lachs mit Tomatenkompott, gepickelter Rande und Basilikum-Beurre-Blanc</i>		46.—
Filets de perche à la mode de Bad Eptingen, épinards à la crème et beurre noisette aux amandes <i>Eglifilet «Bad Eptingen» mit Crèmespinat und Mandelbutter</i>		54.—

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

Côtelette de porcelet, céleri mariné et sauce aux chanterelles <i>Spanferkel-Kotelett mit mariniertem Sellerie und Pfifferlingsauce</i>		42.—
Crépinette de poitrine de poularde de maïs et mini-légumes glacés <i>Crépinette von der Maispouardenbrust mit glasiertem Minigemüse</i>		48.—
Entrecôte de bœuf «Café de Paris», haricots au lard et concombre aigre-doux <i>Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Speckbohnen und süß-sauren Gurken</i>		55.—
Cordon bleu de veau au comté et jambon blanc, crème truffée et parmesan <i>Kalbs-Cordon-bleu mit Comté-Käse und Beinschinken, Trüffelcreme und Parmesan</i>		52.—
Escalope de veau viennoise, salade de pommes de terre, airelles et citron <i>Original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone</i>		48.—
Dés de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, et garniture <i>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurken</i>		52.—

Les Spécialités pour Deux / Besondere Gerichte für Zwei

Chateaubriand servi en deux services, brocoli sauvage rôti aux graines de courge, peperonata, épinards et sauce béarnaise <i>Chateaubriand in zwei Gängen serviert, gerösteter wilder Broccoli mit Kürbiskernen, Peperonata, Spinat und Sauce Béarnaise</i>	(pro Person)	70.—
--	--------------	------

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

Quenelles d'épinards d'alpage sur crème de chanterelles, émulsion de parmesan <i>Alpenspinatknödel auf Eierschwämmli-Crème und Parmesanschaum</i>		32.—
Risotto aux chanterelles et émulsion de ciboulette <i>Eierschwämmli-Risotto mit Schnittlauchemulsion</i>		32.—
Gnocchi de ricotta, crème de courge d'été et pickles de légumes <i>Ricotta-Gnocchi mit Sommerkürbiscrème und gepickeltem Gemüse</i>		32.—

Spécialités d'été / Sommerspezial

Cocktail de crevettes, sorbet ananas au Pernod et brioche tiède <i>Crevettencocktail mit Sorbet von Ananas und Pernod, lauwarme Brioche</i>		32.—
Roast-beef, œuf de caille, radis marinés et sauce tartare <i>Roastbeef mit Wachtelei, marinierten Radieschen und Tartarsauce</i>		32.—
Médallions de veau haché maison, salade de concombre à la crème et herbes fraîches <i>Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Gurkenrahmsalat und frischen Kräutern</i>		36.—
Salade niçoise au thon poêlé au poivre et maïs grillé <i>Salade Niçoise mit Pfefferthunfisch und geröstetem Mais</i>		31.—

Accompagnements au choix / Beilagen nach Wahl

Riz pilaf / Pilavreis	
Salade de pommes de terre à la viennoise à l'huile de pépins de courge / Wiener Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl	
Pommes frites ou pommes allumettes / Pommes frites oder Pommes allumettes	
Pommes frites à la truffe / Pommes frites mit Trüffel	
Pommes de terre au romarin / Rosmarinkartoffeln	
Risotto aux chanterelles / Eierschwämmli-Risotto	
Tagliolini / Bandnudeln	
Pommes de terre nature / Salzkartoffeln	

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet
Maispoularde
Entenbrust

Schweiz
Frankreich*
Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet
Filet, Entrecôte

Schweiz
Australien*

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch

Schweiz

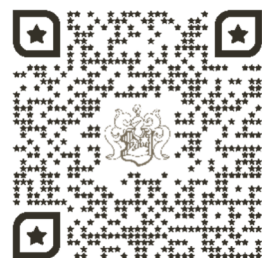
* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Austern	Frankreich	Zucht
Calamari	Italien	FAO41
Egli	Polen	FAO05/27
Forelle	Schweiz	Zucht
Hummer	Kanada, USA	FAO21
Jakobsmuschel	Frankreich	FAO61
Lachs	Schweiz	Zucht
Riesencrevetten	Argentinien	ASC
Saibling	Schweiz	Zucht
Seeteufel	Island	FAO27
Seezunge	Frankreich	FAO27
Steinbutt	Frankreich	FAO27
Thunfisch	Japan	FAO71
Wolfsbarsch	Frankreich	FAO27
Zander	Schweiz	FAO05

Buttergipfel	In der Schweiz hergestellt
Buttertoast	In der Schweiz hergestellt
Schraubenbrot hell	In der Schweiz hergestellt
Schraubenbrot dunkel	In der Schweiz hergestellt
Tischsemmel	In der Schweiz hergestellt

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Version 07.2026



Anmeldung Newsletter