

Les Apéritifs

| | | |
|--|-----|------|
| Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d’Oro» DOC | 1dl | 12.— |
| Heidsieck & Co. Monopole Top Blue Champagner Cüpli | 1dl | 15.— |
| Kir Royal | 1dl | 15.— |

Les Entrées / Vorspeisen

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Tomates d’été marinées au balsamique vieilli, pesto de basilic et burrata <i>Bunte Sommertomaten, mariniert mit gereiftem Balsamico, Basilikumpesto und Burrata</i> | | 22.— |
| Salade de crutités <i>Gemischter Salat</i> | als Vorspeise | 15.— |
| <i>an französischer oder italienischer Salatsauce</i> | als Hauptgang | 25.— |
| Salade verte <i>Blattsalat</i> | als Vorspeise | 12.— |
| <i>an französischer oder italienischer Salatsauce</i> | als Hauptgang | 22.— |
| Salade d’asperges blanches et vertes, marinade aux fleurs de sureau, fraises et burrata <i>Weisser und grüner Spargelsalat mit Holunderblütenmarinade, Erdbeeren und Burrata</i> | | 24.— |
| Tartare de bœuf épicé, légumes marinés, crème acidulée, émulsion de jaune d’œuf <i>Gewürztes Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, Sauerrahm, Eigelbcrème und Toast</i> | | 26.— |
| Terrine de foie gras marinée, rhubarbe, gelée de porto rouge et quatre-épices, brioche <i>Marinierte Foie-gras-Terrine mit Rhabarber, rotem Portweingelee, Viergewürz und Brioche</i> | | 28.— |
| Carpaccio de bœuf, roquette, sauce pistou, tomates San Marzano séchées et parmesan <i>Carpaccio vom Weiderind mit Rucolasalat, Sauce Pistou, getrockneten San-Marzano-Tomaten und gehobeltem Parmesan</i> | | 26.— |
| Truite saumonée marinée, chou-rave, crème acidulée, oignons perlés et toast <i>Gebeizte Lachsforelle mit eingelegtem Kohlrabi, Sauerrahm, feinen eingelegten Perlzwiebeln und Toast</i> | | 24.— |
| Huître Gillardeau N°3, pain Chester, vinaigrette à l’échalote et citron <i>Gillardeau-Auster N°3 mit feinem Chesterbrot, Rotwein-Schalottenvinaigrette und Zitrone</i> | (ab 3 Stück) | pro Stück 5.— |

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 / Suppen

| | |
|---|------|
| Crème d'asperges blanches, ragout d'asperges et crème fouettée <i>Weisse Spargelschaumsuppe mit Spargelragout und Schlagrahm</i> | 14.— |
| Crème de morilles avec chantilly à la ciboulette <i>Morchelrahmsuppe mit feiner Schnittlauchrahmhaube</i> | 18.— |
| Consommé de queue de bœuf, flädli et julienne de légumes <i>Ochsenschwanz-Consommé mit Flädli und Gemüsejulienne</i> | 12.— |

Les Poissons / Fisch

| | |
|---|----------------------|
| Dos de saumon rôti, asperges blanches du pays de Bade, sauce hollandaise et œufs de saumon <i>Gebratenes Lachsfilet auf weissem Badischem Spargel mit Sauce Hollandaise und Lachsrogen</i> | 44.— |
| Sole meunière, épinards racines, salicorne et beurre blanc citronné <i>Seezunge Müllerin auf Wurzelspinat, Meeresspargel und Zitronen-Beurre-blanc</i> | 68.— |
| 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.— |
| Bar rôti sur peau, ratatouille, pois gourmands glacés et sauce curry de Mumbai <i>Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch auf Ratatouillegemüse, glasierten Kefen und Curry-Mumbai-Sauce</i> | 46.— |
| Turbot de l'Atlantique rôti, épinards racines, salicorne et sauce safranée <i>Atlantik-Steinbutt, sanft gebraten, auf Wurzelspinat, Meeresspargel und Safransauce</i> | 52.— |

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

| | |
|---|------|
| Steak de porc, sauce aux morilles et asperges vertes braisées <i>Schweinerückensteak auf Morchelrahmsauce mit geschmortem grünem Spargel</i> | 38.— |
| Escalopes de veau, sauce au beurre citronné, bouquet de légumes et ciboulette <i>Kalbspätzchen an feiner Zitronenbuttersauce mit Gemüsebouquet und Schnittlauch</i> | 42.— |
| Escalopes de foie gras poêlées, asperges glacées, jus de sureau et Amontillado <i>Gebratene Entenleberscheiben auf glasiertem Spargel mit Holunderbeerenjus und Amontillado-Sherry</i> | 48.— |
| Entrecôte de bœuf "du patron", gratinée à la mousse aux herbes, bouquet de légumes <i>Rindsentrecôte „du Patron“, gratiniert mit Kräuterschaum und Gemüsebouquet</i> | 52.— |
| Bouchée à la reine, ris de veau et morilles, ragout d'asperges et sauce au vin blanc <i>Königinpastetchen mit Kalbsmilken und Spitzmorcheln auf Spargelragout und Weissweinsauce</i> | 48.— |
| Escalope de veau viennoise, légumes, airelles et citron <i>Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Gemüsebouquet, Preiselbeeren und Zitrone</i> | 44.— |
| Émincé de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, betteraves et cornichons <i>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm, Randen und Essiggurken</i> | 48.— |

Les Spécialités pour Deux / Besondere Gerichte für Zwei

| | | |
|--|--------------|-------|
| Chateaubriand servi en deux services, ragout d'asperges blanches, légumes, épinards et sauce béarnaise <i>Chateaubriand in zwei Gängen serviert, mit weissem Spargelragout, Gemüsebouquet, Spinat und Sauce Béarnaise</i> | (pro Person) | 70.— |
| Caviar Kristal Kaviari 50g, blinis tièdes, crème Normandie, blanc d'œuf haché et ciboulette <i>Kaviari Kristal Kaviar (50g) mit lauwarmen Blinis, Crème Normandie, gehacktem Eiweiss und feinem Schnittlauch</i> | (pro Dose) | 172.— |

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

| | | |
|--|--|------|
| Asperges blanches (200g), sauce hollandaise et pommes de terre La Ratte <i>200g gekochter Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und La-Ratte-Kartoffeln</i> | | 34.— |
| Assiette de légumes méditerranéens, pommes dauphine et huile de romarin <i>Adels mediterraner Gemüseteller mit Pommes Dauphine, Rosmarinöl und Ratatouillegemüse</i> | | 24.— |
| Asperges blanches et vertes rôties, risotto au champagne et morilles sautées <i>Weisser und grüner Spargel, gebraten, auf Champagnerrisotto und sautierten Spitzmorcheln</i> | | 38.— |
| Gnocchi de pommes de terre farcis à l'ail des ours, figues au balsamique et crème de ricotta <i>Kartoffelgnocchi gefüllt mit Bärlauch auf Balsamicofigen und Ricottacrème</i> | | 28.— |

Asperges / Spargel

| | | |
|--|--|------|
| Asperges blanches (200g), sauce hollandaise et pommes de terre La Ratte <i>200g gekochter Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und La-Ratte-Kartoffeln</i> | | |
| Au choix avec / Wahlweise mit: | | |
| Jambon cru / Rohschinken | | 44.— |
| Jambon de Parme / Parmaschinken | | 48.— |
| Filet de bœuf / Rinderfilet | | 64.— |
| Paillard de veau/ Kalbpaillard | | 48.— |

Accompagnements au choix / Beilagen nach Wahl

| |
|---|
| Riz / Reis |
| Pommes frites oder Pommes allumettes oder Pommes dauphine |
| Pommes de terre nouvelles / Neue Kartoffeln |
| Risotto au parmesan / Parmesanrisotto |
| Tagliatelles / Bandnudeln |
| Pommes de terre nature / Salzkartoffeln |

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

| | |
|----------------------------|-------------|
| Pouletbrust, ganzes Poulet | Schweiz |
| Maispoularde | Frankreich* |
| Entenbrust | Frankreich* |

Rindfleisch

| | |
|--|-------------|
| Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet | Schweiz |
| Filet, Entrecôte | Australien* |

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch

Schweiz

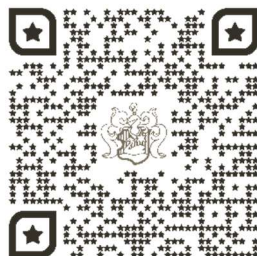
* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

| | | |
|-----------------|-------------|----------|
| 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 | Romer's Hausbäckerei |
| Buttertoast | Romer's Hausbäckerei |
| Schraubenbrot hell | Romer's Hausbäckerei |
| Schraubenbrot dunkel | Romer's Hausbäckerei |
| Tischsemmel | Hiestand Bäckerei |

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

Version 04.2026



Anmeldung Newsletter