

## Vorspeisen – Entrées

<b>Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d’Alsace</b>	32.--€
als Duo von hausgemachten Entenleber Pasteten, Chutney und Bauernbrottoast <i>En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et toast de pain de campagne</i>	
<b>Jakobsmuscheln und Gambas – St Jacques et Gambas</b>	38.--€
Tartar von Jakobsmuscheln und Gambas an Limone, Zwetschgenkompott und Hokkaido-Birnen-Püree <i>Le tartare de St Jacques et gambas au citron vert, compote de quetsche et purée d’hokkaido et poires</i>	
<b>Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l’aime le chef</b>	38.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Herbsttrüffel <i>Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et truffes d’automne</i>	
<b>Hummer, King Crab und Langustinen – Homard, Kind Crabe et Langustines</b>	44.--€
In einer geeisten Bouillon, roh mariniertes Fenchel, Pastis Granité <i>Dans un bouillon glacé, fenouil cru mariné et Granité au Pastis</i>	

## Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soupes et entrées végétariennes

Cremesuppe von Kokos-Birnen und Curry mit jungen Spinatblättern und Ingwer <i>Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d’épinard et gingembre</i>	17.--€
Cappuccino von Hokkaidokürbis, Maronen und Apfel <i>Le cappuccino d’hokkaido, marrons et pommes</i>	18.--€
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille <i>La soupe de poisson à notre façon, croutons et rouille</i>	19.--€
Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettichsahne <i>Radis, courgettes et concombres, Crème au raifort</i>	17.--€
Komposition von Bio Gemüse mit Steinpilzen an Vinaigrette, Pesto mit gerösteten Haselnüssen und Herbsttrüffel <i>La Composition de légumes Bio, cèpes en vinaigrette Pesto aux noisettes torréfiées et truffes d’automne</i>	28.--€
Bio Souffliertes Hühnerei, Apfel-Maronen, Steinpilze und leichte Bouillon <i>L’œuf de poule Bio soufflé, compote pommes-marrons, cèpes et bouillon léger</i>	36.--€

## Vegetarisches Gericht – Plat vegetarian

Frische Nudeln mit Steinpilzen „En Persillade“, Herbsttrüffel 35.--€  
Les pâtes fraîches aux cèpes “en Persillade”, truffes d’automne

## Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

**Tagesfisch – Poisson du Jour** 46.--€  
Nach Empfehlung vom Chef  
*Selon la suggestion du chef*

**Hummer und Steinpilze – Homard et cèpes** 46.--€  
Hausgemachte Hummerraviolis, Steinpilze „en Persillade“, Hummervelouté  
*Le raviolis de homard maison, cèpes « en Persillade », velouté de homard*

**Jakobsmuscheln aus der Normandie – St Jacques de Normandie** 46.--€  
Kurz gebraten, rote Beete Püree, Coco-Yuzu Schaum und glacierte Beeten  
*Saisies minute, purée de betteraves rouge et écume coco-Yuzu et betteraves glacées*

**Atlantik Steinbutt – Turbot de l’Atlantique** 47.--€  
Steinbutt Filet gebraten mit Artischocken, Pastinakenpüree, leichte Bouillon mit Minze und Limone  
*Le filet de turbot rôti aux arichauts, purée de panais, bouillon léger menthe-citron vert*

## Fleisch und Wild – Viandes et Gibiers

**Dombes Entenbrust – Canette des Dombes** 43.--€  
Die Brust mit Brombeerjus überzogen, Hokkaidopüree, Soße mit grünem Kardamom  
*La poitrine laquée au jus de mûres, purée d’hokkaido, sauce à la Cardamome verte*

**Kalbsrückensteak aus der Region – le carré de veau de la région** 44.--€  
Rosé serviert, Steinpilze und Lauchzwiebeln, Bio Gemüse und Soße mit Foie Gras und Trüffel  
*Servi rosé, cèpes et cébettes, légumes bio et sauce au foie gras et truffes*

**Taube von Théo Kieffer – le pigeon de Théo Kieffer** 45.--€  
Die Brust mit Zitruspulver gebraten, die Keulen geschmort mit Combawa, Bergamote Gel, mini Servietten Knödel  
*la poitrine rôtie à la poudre d’agrumes, les cuisses braisées au combawa, gel bergamote, mini Knoedel*

**Reh aus der Region – Chevreuil de la région** 45.--€  
Rehrücken gebraten mit gefülltem Kraut und Pilzen der Jahreszeit, mit Pfeffer glacierte Birnen  
*Les noisettes de filet de chevreuil, choux farci et champignons de saison, poires glacées aux poivres*