

Vorspeisen – Entrées

Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d’Alsace	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>	
Seewolf und Gambas – Bar et Gambas	33.--€
Tartar von Seewolf und Gambas mit Minze und Espelette Chili, Mango Coulis und Hokkaido-Birnen-Püree <i>Le tartare de Bar et gambas à la menthe et au piment d’espelette, coulis de mangue et purée d’hokkaido et poires</i>	
Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l’aime le chef	38.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Trüffel <i>Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et truffes</i>	
Jakobsmuscheln und Trüffel – St Jacques et truffes	41.--€
Carpaccio von Jakobsmuscheln auf einem Pesto mit Haselnüssen und Trüffel, Feldsalat mit Trüffel <i>Le Carpaccio de St Jacques sur un pesto aux noisettes et truffes, salade de mâche aux truffes</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, croûtons et rouille</i>	19.--€
Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Dressing <i>Radis, courgettes et concombres, vinaigrette au raifort</i>	17.--€
Komposition von Bio Gemüse mit Pastinakenkompott, Feldsalat Pesto mit gerösteten Haselnüssen und Trüffel <i>La Composition de légumes Bio, compote de panais, mâche Pesto aux noisettes torréfiées et truffes</i>	28.--€
Souffliertes Hühnerei, Apfel-Maronen, Trüffel „Tuber Melanosporum“ <i>L’œuf de poule soufflé, compote pommes-marrons, rapé de truffes</i>	36.--€

Vegetarisches Gericht – Plat vegetarien

Frische Nudeln mit Trüffel „Tuber Melanosporum“ 42.--€
Les pâtes fraîches aux truffes “Tuber Melanosporum”

Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

Tagesfisch – Poisson du Jour 45.--€
Nach Empfehlung vom Chef
Selon la suggestion du chef

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 gebraten, Butternut, Maronen, getrocknete Aprikosen, ein Hauch geröstete Haselnüsse
Le filet de turbot rôti aux butternut, marrons, abricots séchés, esprit de noisettes torréfiées

Seewolf und Hummer – Bar et Homard 49.--€
Trüffel von Seewolf, Hummer Raviolis und Trüffelschaum
La truffe de Bar, raviolis de homard et écume aux truffes

Fleisch und Wild – Viandes et Gibiers

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

Kalbskotelett – la côte de veau 44.--€
Rosé serviert, Bio Gemüse und Sauce mit Foie Gras und Trüffel, zartes Püree
Servi rosé, légumes bio et sauce au foie gras et truffes, purée moelleuse

Taube von Théo Kieffer – le pigeon de Théo Kieffer 45.--€
Die Brust mit Zitruspulver gebraten, die Keulen geschmort mit Orange, winterliche Servietten Knödel
La poitrine rôtie à la poudre d’agrumes, les cuisses braisées à l’orange, mini Knoedel aux goûts d’hiver

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