

Les entrées

Salade hivernale aux cœurs d'artichauts et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-

Delikat Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocados an Schalottenmarinade

Winter salad with artichokes and avocado on a shallot dressing

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épicé Fr. 32.- avec caviar osciètre Fr. 78.-

Tatar und Carpaccio von rotem Thunfisch aus dem Pazifik mit Osietra Kaviar / ohne Kaviar

Carpaccio and tartar of red Tuna from the pacific with Osietra caviar / without caviar

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du Sud poêlées en persillade Fr. 42.-

Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art

Wild scampis from South africa sauted in garlic and parsley butter

St. Jacques poêlées au citron vert sur purée de céleri Fr. 42.-

Salat von Jakobsmuscheln an Limonensauce, Selleriepüree

Salad of scallops with lime sauce, mashed celery

Terrine de foie gras de canard de France et chutney de figues et mangues Fr. 36.-

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Mango-Chutney

Homemade terrine of duck liver and fig-mango chutney

Tartare de filet de boeuf sélection R. Bratschi épicé Fr. 32.- Plat Fr. 48.-

Rassiges Tatar vom Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi, von Hand geschnitten

Spicy tartar of Swiss beef filet R. Bratschi selection

Œuf fermier de poule poché à la truffe noire sur lit d'épinards Fr. 48.-

Pochiertes Ei mit schwarzen Trüffel und Spinat

Poached egg with black truffles and spinach

Crème Dubarry à la truffe noire Fr. 28.-

Blumenkohl Crèmesuppe mit schwarzen Trüffel

Cauliflower soup with black truffles

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau à la truffe noire Fr. 48.-

Ravioli von Ochschwanz und Kalbsbries mit schwarzen Trüffel

Sweetbread-oxtail ravioles with black truffles

Les Plats

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-

Traditionelle Fischsuppe aus Marseille

Traditional fish soup from Marseille with noble fish filets

Filet de saumon Swiss Alpin poché à la ciboulette Fr. 48.-

Lachs-Tranche Swiss Alpine pochiert mit Schnittlauch

Swiss Alpine salmon poached with chives

Croustillant de loup de mer aux saveurs de Provence Fr. 68.-

Knusprig gebratener Wolfsbarsch mit provenzalischem Gemüse

Crispy wild sea bass provence style

Emincé de mignon de veau à la crème de truffe noire, roesti Fr. 78.-

Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti

Sliced filet of local veal in a creamy black truffles sauce and roesti

Selle de renne de Laponie rôtie aux saveurs hivernales Fr. 62.-

Lappländer Rentierrücken mit Wintergemüse

Roasted saddle of reindeer and winter vegetables

Filet de boeuf sélection R. Bratschi poêlé sauce marchand de vin Fr. 65.-

Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi mit Rotweinsauce

Swiss beef filet R. Bratschi selection with red wine sauce

Selle d'agneau de Sisteron grillée plancha au jus de thym Fr. 68.-

“Plancha” grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten

Saddle of lamb from Sisteron grilled “Plancha” with thyme flowers

Emincé de rognons de veau sautés à la Dijonnaise Fr. 48.-

Sautierte Kalbsnieren an Dijon-Senfsauce

Kidneys of veal in mustard sauce

Pigeon royal de Vendée rôti au poivre sauvage Fr. 56.-

Ganze Taube im Ofen gebraten mit wildem Pfeffer

Roasted French pigeon with wild pepper

Ravioles del Plin farcis aux épinards et ricotta à la truffe noire Fr. 38.- Plat Fr. 58.-

Del Plin Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta und schwarzen Trüffel

Del Plin ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with black truffles

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et légumes verts Fr. 36.-

Gnocchis mit Artischockenherzen und grünem Gemüse

Gnocchis with artichokes and green vegetables

Nos plats principaux à partager pour 2 personnes
Unsere Hauptgerichte für 2 Personen
Main courses to share for 2 people

Sole entière grillée plancha aux légumes verts

Pommes écrasées et beurre meunière Fr. 136.-

Ganze Seezunge, „Plancha“ grilliert nach Müllerin Art mit grünem Gemüse und Kartoffelstampf
„Plancha“ grilled entire sole, green vegetables and mashed potatoes

Loup de mer en croûte façon Louis Outhier

Légumes à la provençale, sauce choron Fr. 156.-

Ganzer Wolfsbarsch in der Teigkruste, Provenzalisches Gemüse und Sauce Choron
Wild whole Sea bass in a bread pastry, Provençal vegetables and Choron sauce

Poulet de Bresse rôti à la truffe noire

Pommes purée et asperges vertes Fr. 176.-

Ganzes Bresse-Huhn im Ofen gebraten mit schwarzen Trüffeln

Kartoffelstock und grünen Spargeln

Oven roast Bresse chicken with black truffles, mashed potatoes and green asparagus

Coffre de canard véritable de Challans rôti au poivre sauvage

Nouilles chinoises Fr. 150.-

Im Ganzen gebratene Entenbrust aus Challans mit wildem Pfeffer und Chinesischen Nudeln
Roasted duck breast from Challans with wild pepper and Chinese noodles

Côte de boeuf du Saanenland grillée plancha

Pommes sautées, bouquet de légumes et sauce Béarnaise Fr. 136.-

„Plancha“ gegrilltes Hochrippenstück vom Saanenländer Rind, Bratkartoffeln, Saisongemüse
und Sauce Béarnaise

„Plancha“ grilled rib of local beef, roasted potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

Desserts

Trompe l'œil noix de coco au chocolat et fruits exotiques Fr. 24.-

Schokolade-Kokosnuss mit exotischen Früchten

Chocolate coconut with exotic fruits

Finger cherry chili, mousse griotte au piment d'espelette et chocolat noir Fr. 21.-

Kirschen-Chili Finger, Sauerkirschen-Mousse mit Piment d'Espelette und dunkler Schokolade

Cherry-chili finger, morrello cherry mousse with Piment d'Espelette and dark chocolate

Le champignon "Bolet", streusel noisette, mousse chocolat au lait et vanille Fr. 24.-

Der „Steinpilz“, Haselnuss Streusel, Milkschokolade- und Vanille-Mousse

The "bolet", hazelnut crumble, milk-chocolate and vanilla mousse

*Moelleux au chocolat Valrhona Xocoline et glace Piña Colada Fr. 24.-

Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonachokolade mit Piña Colada Eis

Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with piña colada ice-cream

Soufflé Grand Marnier au fromage blanc, sorbet orange sanguine Fr. 24.-

Grand Marnier Quark-Soufflé mit Blutorangen-Sorbet

Soufflé of fresh cheese and Grand Marnier with blood orange sherbet

Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé et glace noisette Fr. 21.-

Tarte Tatin an Salzbuttermkaramel und Haselnuss-Eis

Warm apple tarte tatin, salty caramel butter sauce and hazelnut ice cream

* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei