

Les entrées

Salade hivernale aux cœurs d'artichauts et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-
Delikater Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocados an Schalottenmarinade

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

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du Sud poêlées en persillade Fr. 42.-
Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art

St. Jacques poêlées au citron vert sur purée de céleri Fr. 42.-
Salat von Jakobsmuscheln an Limonensauce, Selleriepüree

Terrine de foie gras de canard de France et chutney de figues et mangues Fr. 36.-
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-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

Œuf fermier de poule poché à la truffe noire sur lit d'épinards Fr. 48.-
Pochiertes Ei mit schwarzen Trüffel und Spinat

Crème Dubarry à la truffe noire Fr. 28.-
Blumenkohl Crèmesuppe mit schwarzen Trüffel

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau à la truffe noire Fr. 48.-
Ravioli von Ochschwanz und Kalbsries mit schwarzen Trüffel

Les Plats

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-
Traditionelle Fischeuppe aus Marseille

Filet de saumon Swiss Alpin poché à la ciboulette Fr. 48.-
Lachs-Tranche Swiss Alpine pochiert mit Schnittlauch

Croustillant de loup de mer aux saveurs de Provence Fr. 68.-
Knusprig gebratener Wolfsbarsch mit provenzalischem Gemüse

Emincé de mignon de veau à la crème de truffe noire, roesti Fr. 78.-
Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti

Selle de renne de Laponie rôtie aux saveurs hivernales Fr. 62.-
Lappländer Rentierrücken mit Wintergemüse

Filet de boeuf sélection R. Bratschi poêlé sauce marchand de vin Fr. 65.-
Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi mit Rotweinsauce

Selle d'agneau de Sisteron grillée plancha au jus de thym Fr. 68.-
“Plancha” grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten

Emincé de rognons de veau sautés à la Dijonnaise Fr. 48.-
Sautierte Kalbsnieren an Dijon-Senfsauce

Pigeon royal de Vendée rôti au poivre sauvage Fr. 56.-
Ganze Taube im Ofen gebraten mit wildem Pfeffer

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

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et légumes verts Fr. 36.-
Gnocchis mit Artischockenherzen und grünem Gemüse

Nos plats principaux à partager pour 2 personnes Unsere Hauptgerichte für 2 Personen

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

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

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*

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

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*

Desserts

Traditionnelle crème brûlée vanille à la crème double de la Gruyère Fr. 18.-
Traditionelle Crème brûlée mit Vanille und Greyerzer Doppelrahm

Gratin de framboises en voile de frangipane et glace vanille Fr. 24.--
FrISChe Himbeeren mit Mandelcreme gratiniert mit Vanilleeis

*Assiette de sorbets et fruits frais de saison Fr. 21.--
Hausgemachte Frucht-Sorbets mit frischen Früchten

*Moelleux au chocolat Valrhona Xocoline et glace Piña Colada Fr. 24.-
Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonaschokolade mit Piña Colada Eis

Soufflé Grand Marnier au fromage blanc, sorbet orange sanguine Fr. 24.-
Grand Marnier Quark-Soufflé mit Blutorangen-Sorbet

Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé et glace noisette Fr. 21.-
Tarte Tatin an Salzbuttermkaramel und Haselnuss-Eis

* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei