TOUR DE FRANCE CULINAIRE





SALADE D'ARTICHAUTS Artischockensalat mit Kräuter-Vinaigrette

COCKTAIL DE CREVETTES Flusskrebs mit Paprika-Mayo



COQUILLE ST. JAQUES gebratene Jackobsmuscheln mit Trüffelspinat

CAMEMBERT AU FOUR gebacken mit Brot-Gressins



TATARE DE BOEUF mit fritiertem Eigelb, Hausbrot und Butter

23

29

18

16

FILET DE BOEUF à la Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln

ECLAIR Himbeer Eclair

18



15

18

BOULETTES DE VIANDE Meat-Balls mit pikanter Tomatensauce

FROMAGE CHÈVRE FLAMBÉ 14 flambierter Ziegenkäse mit Haselnuss, karamellisierter Feige und Honig

TARTE AU CITRON mit Meringue

Bordeaux

POISSON A LA BORDELAISE Kabeljau im knusprigen Kräutermantel mit Yuzu

ASSIETTE APÉRITIVE Aperoplättli

ASSIETTE DE FROMAGE Auswahl an Hart- und Weichkäse

à la mode du chef

16

4 ÉTAPES <u>6 ÉTAPES</u> 8 ÉTAPES

SOMMER-QUICHE mit Ratatouille

Alsace

SALADE CÉSAR mit Speck und Brot-Gressins 14

16



COQUE AU VIN 24 Geschmorte Poularde mit Perlzwiebeln, Champignons und Speck

LES PATISSERIE 12 süsse Köstlichkeiten



SALADE NICOISE

TetakiThunfisch mit Peperoni Mousse, Auberginenkaviar, Wachtelei und Lattich

BOUILLABAISE Fischsuppe mit Fischfilet und Meeresfrüchten

RAVIOLES AUX TRUFFES 13 Ravioli mit frischem Trüffel

PETITS PLAISIRS À DÉGUSTER

Wenn Sie zu zweit sind, empfehlen wir Ihnen 6 Gerichte zum Teilen, und zum Ausklang unsere feinen Desserts.

Aus der Küche

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft: Kalb: Schweiz, Italien | Rind: Schweiz, Irland | Jakobsmuschel: Japan Kabeljau: Norwegen | Flusskrebs: China | Thunfisch: Vietnam Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderer, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt der Chiffon-Küche kennen lernen und nach Lust und Laune zum Pauschalpreis von CHF 9.- wählen können. Bis 9 Jahre und in Begleitung von Erwachsenen. Getränke sind nicht inbegriffen.