

Suggestion :Empfehlung:Les entrées :Vorspeisen:

Jarret de bœuf, champignons, œuf cuit à 63°C, espouma de pommes de terre	20.00 €
Beinscheibe vom Rind, Champignons, Onsen-Ei, gekocht bei 63 °C, Kartoffelespouma	
Omble chevalier poêlé, purée de racine de persil, jus de persil Gebratener Bachsaibling, Püree von der Petersilienwurzel, Petersilienjus	19.50 €
Pikanah de bœuf cuit 24 heures, remoulade de céleri à l'huile de truffes, tomates confites	19.00 €
Rinder Tafelspitz, 24 Stunden gegart, Selleriesalat mit Trüffelöl, konferte Tomaten	
Graved lachs, espouma de pommes vertes, Humus Graved Lachs, Apfelespouma, Humus	20.00 €

Les plats principaux :Haupt Gerichte:

Suprême de poulet jaune sauce au vin rouge et foie gras, oignons frits	27.00 €
Maispoularde, Rotweinsauce mit Entenstopfleber, frittierte Zwiebelringe	
Filet de Skrei, fondue de poireaux, sauce au curry Filet vom Kabeljau „Skrei“, geschmorter Porree, Currysauce	30.00 €
Joue de porc à la bière Joup et carottes Geschmorte Schweine Backen in Joup Bier und Möhren	26.00 €