



« Liebe Feinschmecker, willkommen!
Wir freuen uns sehr, Sie in unserer eleganten Brasserie
begrüssen zu dürfen, wo jedes Gericht seine eigene
Geschichte erzählt. Hier geniessen Sie Rezepte, die die
Legende der traditionellen französischen Küche geprägt
haben, ebenso wie neue Kreationen, aufgefrischte
Klassiker und moderne Inspirationen – alles getragen
von Freude und Appetit.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren
Moment des Genusses!

Küchenchef Guy Ravet und sein gesamtes Team »

DIE VORSPEISEN

<i>Gillardeau Austern</i> Nr. 2 – „Die Perle des Ozeans“ – 3 Stück serviert zu dritt mit Schalottenessig, frischer Zitrone	G L	27
<i>Schweizer Kaviar Oona</i> Nr. 103 – „Das Gold der Alpen“ serviert mit saurer Crème, Mimosen-Eiern und flauschigen Blinis	V	96
<i>Escargots du Mont d'Or</i> – „Die authentische Bourguignonne“ – 6 Stück überbacken in einer Knoblauch- und Petersilienbutter	G	16

DIE HAUPTSPEISEN

<i>Foie Gras im Tuch</i> – „Das Juwel der Landes“ mit Feigenchutney und geröstetem Brot	G	32
<i>Langustinen-Carpaccio</i> – „Die Jodige Harmonie“ Mariniert mit Beeren und rosa Radieschen, Zitrus-Ingwer-Condiment	G	26
<i>Rindfleisch-Tatar</i> – „Der Handwerker aus St-Légier“ Fleisch vom Balsiger-Hof, junge Sprossen und geröstetes Brot	G L	30
<i>Lauch Vinaigrette</i> – „Die elegante Reduktion“ zubereitet in einer wertvollen Ballotine	V G L	18
<i>Caesar Salad</i> – „Die römische Eleganz“ <i>Im Palace-Stil mit Appenzeller Geflügel</i> kleiner Sucrine, Eiern, Gruyère und goldenen Croutons	V	18 +12
<i>Ceuf Meurette</i> – „Das Signature-Gericht des Clos Vougeot“ Ei bei 63°C, Pilze, Speck und Perlzwiebeln in einer Weinsosse		20
<i>Argenteuil Velouté</i> – „Frühlingssamt“ Spargel und geröstetes Haselnussöl	VG	18

DIE GEMÜSE

<i>Gedämpfter Spargel</i> – „Feinschmecker-Simplizität“ Gribiche-Sauce, geriebener Eigelb und gereifter Pfeffer	V G L	30
<i>Feine Tagliatelle mit Morcheln</i> – „Erwachen des Unterholzes“ Frikassee von jungen Erbsen und cremige Emulsion	V	36

DIE FISCHGERICHTE

<i>Hummer nach Thermidor-Art</i> – „Das Aussergewöhnliche“ Hummerschwanz ausgelöst und gratiniert, Selleriemousseline		62
<i>Turbotfilet Comtesse</i> - "Die Adel der Meere" feine Champagner-Emulsion und zarte junge Karotten	G	54
<i>Chamby-See-Forelle</i> „Der Elegante“ verfeinert mit einer Bouillabaisse-Emulsion und einem zarten Hauch von Rouille	G	46
<i>Schweizer Eglifilets Meunière</i> – „Die Köstlichkeiten des Lötschbergs“ Spinatspitzen und einer hausgemachten Tatarsosse		52

DIE FLEISCHGERICHTE

<i>Tournedos vom Filet vom Rind aus unseren Bergen</i> – „Der Edle der Weiden“ <i>Nach Rossini-Art mit einer Scheibe gebratenem Foie Gras</i> serviert mit einer Madeira-Sauce	G L	56 +12
<i>Geröstete Appenzeller Poularde</i> – „Jurassische Aromen“ Morchel- und Vin-Jaune-Suprême-Sauce	G	48
<i>Lammkoteletts in Kräuterkruste</i> – „Der Gesang des Frühlings“ Erbsen-Mousseline, kräftiger Rosmarin-Jus und schwarzer Knoblauch	G	48

SIGNATURE - DISH DES CHEFS

Schweizer Kalbscordon Bleu – „Die Tradition“
gefüllt mit schmelzendem Gruyère und Vacherin Fribourgeois

DIE BEILAGEN NACH WAHL

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

<i>Regionaler Mesclun</i> verfeinert mit einem leichte	V G L	<i>Dicke, goldene Pommes Frites</i> knusprig und zart	V G L
<i>Saisonale Gemüse</i> glasig gegart und verfeinert mit ihrem eigenen Saft	V G L	<i>Cremiges Morchel-Risotto</i> mit gereiftem Parmesan	V G
<i>Gegrillter Spargel</i> Schnittlauch-Mayonnaise	V G L	<i>Agria-Kartoffel-Mousseline</i> mit aussergewöhnlicher	V G
<i>Zusätzliche Beilage</i>	10		

DIE DESSERTS

<i>Käseauswahl aus der Schweiz</i> – „Das Beste aus der Region“ Eine feine Auswahl an gereiften Käsespezialitäten	V G	25
<i>Trolley mit Süssgebäcken</i> – „Vergängliche Genüsse“ ein tägliches Sortiment unserer Kreationen	V G L	12
<i>Crêpes Suzette</i> – „Der flammende Klassiker“ mit viel Hingabe direkt an Ihrem Tisch flambiert		22
<i>Eis und Sorbets</i> – „Die Kunst des Eismachens“ fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten	V G	6 Die Kugel

Veranda Erlebnis - Menu

Vorspeise nach Wahl

<i>Lauch Vinaigrette</i> – „Die elegante Reduktion“ zubereitet in einer wertvollen Ballotine oder <i>Ceuf Meurette</i> – „Das Signature-Gericht des Clos Vougeot“ Ei bei 63°C, Pilze, Speck und Perlzwiebeln in einer Weinsosse

Hauptgericht nach Wahl

<i>Schweizer Eglifilets Meunière</i> – „Die Köstlichkeiten des Lötschbergs“ Spinatspitzen und einer hausgemachten Tatarsosse oder <i>Schweizer Kalbscordon Bleu</i> – „Die Tradition“ gefüllt mit schmelzendem Gruyère und Vacherin Fribourgeois
--

Dessert nach Wahl

<i>Trolley mit Süssgebäcken</i> – „Vergängliche Genüsse“ ein tägliches Sortiment unserer Kreationen
--

Vorspeise & Hauptgericht 69.-
Vorspeise & Hauptgericht & Dessert 79.-

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie
bei unserem Team.

Wir bitten Sie, uns über etwaige Lebensmittelallergien
oder -unverträglichkeiten zu informieren.

V · vegetarisch G · Glutenfrei L · Lactosefrei

Herkunft unserer Fleischprodukte

SCHWEIZ Rind, Schnecken, Schwein, Geflügel, Kalb /
FRANKREICH Leberpastete / IRLAND Lamm

Herkunft unserer zertifizierten „Nachhaltigen Fischerei“-Fische

SCHWEIZ Kaviar, See-Forelle, Egli / FRANKREICH Austern
SPANIEN Steinbutt / ITALIEN Langustine / CANADA Hummer

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.
MwSt. 8.1% und Service unbegriffen.