

Potages et salades ! Suppen und Salat !

Potage du jour

Tagessuppe

7.50

« *Tom Kha Gay* »

Potage au lait de coco avec Wonton aux crevettes

Kokosmilchsuppe mit Crevetten-Wonton

16.50

Salade de saison

Saison Salat

7.50

Salade mêlée

Gemischter Salat

9.50

Salade de doucette « Schloss-Taverne »

Nüsslisalat « Schloss-Taverne »

14.50

« *Saladier du Patron* »

Jambon, champignons, crevettes, tomate

Œufs et croûtons

« Chefsalat » Schüssel mit Salat, Schinken, Pilze

Crevetten, Tomate, Ei, Croûtons

19.80

Comme entrée pour 2 pers. / Als Vorspeise für 2 Pers.

21.50

Entrées ! Vorspeisen !

Noix St. Jaques grillée sur lentilles Beluga et mangue
Parfumée au curry et gingembre
Jacobsmuscheln vom Grill mit Belugalinsen und Mango
Aromatisiert mit Curry und Ingwer
22.50

Magret de canard fumé sur salade d'hiver
Confit de pruneaux et échalotes
Geräucherte Entenbrust auf Wintersalat
Mit Zwetschgen-Schalotten Confit
21.—

Ris de veau poêle sur
Mousseline de céleri, parfumée à la truffe « CH »
Kalbsmilken gebraten auf Selleriemuss mit Schweizertrüffel
24.—

Tête de veau « Maison » sauce à la vinaigrette
Kalbskopf nach Art des Hauses mit Essigkräutersauce
14.—

Poissons // Fisch

Dos de sandre meunière « Lac de Morat »

Sur lit de poireaux, pommes nature

Murtensee Zanderrückenfilet gebraten

Auf Lauchbett, Salzkartoffeln

42.50

Médaille de baudrois sur riz Venere

Sauce safranée

Seeteufelmedaillon auf Venere-Reis

Safran Sauce

41.—

Crevettes géantes aglio e olio peperoncini

Riz créoles

Riesencrevetten an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini

Kreolen Reis

43. —

Vegetarien // végétariens

Tagliatelles fraîches aux crevettes et petites légumes

A l'huile d'olives « piquante »

Frische Bandnudeln mit Crevetten und kleinem Gemüse

An Olivenöl « scharf »

28.—

Feuillète aux champignons des bois à la crème

Riz

Blätterteigkissen mit Waldpilzen an Rahmsauce, Reis

27.50

Viandes !! Fleisch !!

Sauté de filet de bœuf
Sauce « Noilly-Prat »

Nouilles

Rindsfiletwürfel gebraten an Noilly-Prat Sauce
Bandnudeln

43.50

Carré d'agneau poêlé

A l'ail et thym, pommes darphine

Légumes de saison

Lammkarre aus Neuseeland mit Knoblauch und Thymian
Rohe Rösti und Saisongemüse

44.—

Filet de cheval, sauce poivre vertes

Pommes frites, légumes

Pferde-Filet mit grüner Pfeffersauce
Pommes-frites, Gemüse

34.50

Tête de veau « Maison », sauce vinaigrette

Kalbskopf nach Art des Hauses
Mit Essigkräutersauce

25 —

Menu du Marché!

***Magret de canard sur salade d'hiver, confit de pruneaux
Vinaigre de fleurs de sureau***

Geräucherte Entenbrust auf Wintersalat an Holunderblütenessig
Zwetschgen Konfit



***Noix de St. Jaques grillé sur lentilles Beluga et mangues
Parfumé au curry et gingembre***

Jakobsmuscheln auf Belugalinsen und Mango
Parfümiert mit Curry und Ingwer



***Carré d'agneau poêlé
Sauce au thym et à l'ail
Pommes darphine et légumes de saison***

Lammkarre aus Neuseeland mit Knoblauch und Thymian
Rohe-Rösti und Saisongemüse



Assiette de fromages et pain aux fruits sec

Gemischter Käseteller mit Früchtebrot

Ou / oder

Dessert à la carte

Dessert nach Wahl

Avec une entrée / mit einer Vorspeise

59. —

Complet / Komplet

79. —