

Business Lunch am Mittag
Business lunch à midi

Mittags verwöhnen wir Sie mit einem leichten & saisonalen Business Lunch.

À midi nous vous servons un plat du jour saisonnier et léger.

Businesslunch mit drei Gängen

72.50

Die Reise in den Frühling
«le voyage»

*Marc, Dario, Yves, Albino, Michael & Tom kochen mit unseren
Lehrlingen für Sie mit Leidenschaft & Hingabe
unsere Reise durch den Frühling.*

*In dieser Saison haben wir uns dem Spargel verpflichtet und leben die
Nachhaltigkeit aus der Region.*

*Im März und bis Mitte April servieren wir Ihnen Badischen weissen
Spargel sowie grüner BIO-Spargel von der Donau. Danach finden Sie
nur noch regionaler Spargel aus Vechigen auf unserer Karte.*

*«le voyage»
mit sechs Stationen*

112.50

*Um das Erlebnis abzurunden, empfehlen wir Ihnen unsere Weinstrasse aus
dem Landhauskeller mit über 13'500 gelagerten Flaschen.*

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST. 8.1% IN CHF
NOS PRIX SONT INDICUÉS EN CHF ET INCLUENT LA TVA (8.1%)

VORSPEISEN
ENTRÉES

VARIATION VON JAKOBSMUSCHELN & VECHIGER SPARGEL

WIR ARBEITEN ENG ZUSAMMEN MIT SVENIA UND MICHAEL AUS VECHIGEN UND
SETZEN AUF FOOD WASTE MIT REGIONALEN PRODUZENTEN.

SERVIERT MIT MARINIERTEN ROHEN PONZU SPARGEL, YUZU-MAYO, EINGELEGTEN RADISLI
& GRILLIERTER JAKOBSMUSCHEL

Variation de coquilles Saint-Jacques et d'asperges de Vechigen

Servi avec asperges crues marinées au ponzu, mayonnaise au yuzu, radis marinés et coquille Saint-Jacques grillée

26.50

JUNGER FENCHEL MIT HAUSMARINIERTEM LACHS

SWISS LOSTALLO LACHS AUS DEM GRAUBÜNDEN KOMMT FRISCH ZU UNS INS HAUS.

MIT UNSERER GRAVED-REZEPTUR 48 STUNDEN MARINIERT & HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM FENCHEL.
ABGERUNDET MIT LÖWENZAHN-HONIG COULIS & BUTTERMILCH-VANILLE SAUCE

Jeune fenouil avec saumon mariné maison

Sublimé par un coulis de pissenlit et une sauce au babeurre avec vanille

25.50

FRÜHLINGS-SALAT
VOM BAUER AUS FRAUENKAPPELEN MIT BÄRLAUCH
& MARINIERTE SPARGELN AUS VECHIGEN

WAS DAS FELD UND DER WALD HERGIBT. FALLS VORHANDEN FINDEN SIE BACHKRESSE AUS DEM GÜRBETAL,
LÖWENZAHN AUS OBERSCHERLI ODER MILZKRAUT VOM GURTEN MIT UNSEREM BLATTSALAT

*Salade de printemps du paysan de Frauenkappelen, avec vinaigrette à l'ail des ours
et asperges marinées de Vechigen*

19.50

**GIBELI-GRÜNE SPARGELSUPPE MIT SALZZITRONE,
WEISSES SPARGELESPUMA & FRÜHLINGSZWIEBELN**

DER KLASSIKER IM NEUEN KLEID. ERLEBEN SIE DIE SPARGELSUPPE EINMAL ANDERS...

*Soupe d'asperges verte « Gibeli » de Vechigen au citron confit
espuma d'asperges blanches et oignons nouveaux*

17.50

**SPARGELDUETT IN GRÜN & WEISS
KLASSISCH SERVIERT MIT SPARGEL HOLLANDAISE**

VECHIGER SPARGELN SOUS-VIDE GEKOCHT, LEICHT KNACKIG SERVIERT.

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, FALLS DIE SPARGELN GANZ DURCH SEIN SOLLEN...

ALS HAUPTGANG SERVIEREN WIR DIE SPARGELN MIT BRATKARTOFFELN

Duo d'asperges vertes et blanches, servi classiquement avec sauce hollandaise

Veillez nous indiquer si vous souhaitez les asperges bien cuites...

En plat principal, nous servons les asperges avec des pommes de terre sautées

22.50 / 32.50

MIT FEIN AUFGESCHNITTENEM ROHSCHINKEN «PARMA NATIONALE»

avec du jambon cru finement tranché « Parma Nazionale »

28.50 / 36.50





NOS GROSSES PIÈCES CLASSIQUE

AB ZWEI GÄSTEN

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND»

KLASSISCH SERVIERT MIT SPARGEL-HOLLANDAISE & LAVENDEL-PINOT NOIR JUS

Le fameux Chateaubriand,

Servi classiquement avec une hollandaise aux asperges et un jus de Pinot Noir

IM 1. SERVICE MIT NUDELN & SAISONGEMÜSE

1^{er} service: nouilles et légumes de saison

IM 2. SERVICE MIT BRATKARTOFFELN & WEISSEN SPARGELN

2^{ème} service: pommes de terre sautées et des asperges blanches

66.50 – pro Person

HAUPTGERICHTE TRADITION

PLATS PRINCIPAUX TRADITION

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE

„LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT

MIT AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES & SAISONGEMÜSE

*Entrecôte de bœuf suisse « Landhaus » servie en cocotte,
beurre Café de Paris, pommes allumettes & légumes de de saison*

52.50 (150gr.)

56.50 (250gr.)

WIENER SCHNITZEL

VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL

DER KLASSIKER MIT POMMES FRITES, SAISONGEMÜSE & PREISELBEEREN.

Von der BIO-Bäuerin Jeannette Rüeeggesser direkt aus Langnau

*Escalope viennoise de veau bio de Langnau dans l'Emmental,
des frites, des légumes et des airelles*

52.50

HAUPTGERICHTE DER SAISON

PLATS PRINCIPAUX DE SAISON

LOUP DE MER EN CROUTE DE SEL

WOLFSBARSCH IM KLASSISCHEN SALZMANTEL IM OFEN POCHIERT – FEIN, SALZIG & GESUND
MIT BRATKARTOFFELN & SAISONGEMÜSE

Dieses Gericht prägt unser Haus seit über 30 Jahren und gilt in der französischen Küche seit Bocuse als absoluter Klassiker. Wir servieren dazu Bratkartoffeln & unser Saisongemüse

Loup de mer en croûte de sel
Avec pommes de terre sautées et légumes de saison

54.50

VEGANES CARNAROLI RISOTTO AUS TURIN

MIT VECHIGER SPARGELN, FRISCHEN ERDBEEREN & GRISSINI MIT ROSA PFEFFER

Die ersten Frühlingsboten aus dem Garten, direkt im sämigen Risotto serviert.

Risotto Carnaroli végan de Turin
avec asperges de Vechigen, fraises fraîches et grissini

19.50 / 28.50

SOUS-VIDE GEGARTE LAMMHUFT IM PISTAZIENMATEL AN LAVENDEL - PINOT NOIR JUS, MIT WEISSEM VECHIGER SPARGEL & CARNAROLI WEISSWEIN-RISOTTO

Nicht immer das Nierstück, nein auch unsere Lammhuft kann entzücken...
Rosé gebraten mit kräftigem Jus passt dies perfekt in die Frühlingsmonate.

*Cœur de gigot d'agneau cuit sous vide en croûte de pistache, jus Pinot Noir au lavande, avec asperges
blanches de Vechigen et risotto Carnaroli au vin blanc*

46.50

«WÄGER HUNDERTFÜÜFZG GRAMM STUURE GRING USEM GÜRBE TAL» FILET VOM ZWEIJÄHRIGE CHÜELI

serviert mit Feuerlauch, Radisli, süsser Zwiebel & Nudeln
dazu frisch aufgeschlagene Spargelhollandaise

« À peine cent cinquante grammes de tête dure de la vallée de la Gürbe »

Filet de jeune génisse de deux ans
servi avec de poireaux fumé, radis, oignons doux, et des nouilles,
accompagné d'une hollandaise aux asperges fraîchement montée

56.50