

CARTE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES ET CHUTNEY DE BETTERAVE 21 €
Gewürzte Entenstopfleber mit Rote-Bete-Chutney – Spiced duck foie gras with beetroot chutney

OEUF PARFAIT PURÉE DE CAROTTES FANES ET SALADE D'HERBES FRAÎCHES, CROUSTILLANT DE LARD 14 €
*Perfektes Ei, Möhrenpüree mit Karottengrün, frischer Kräutersalat
Perfect egg, carrot-top purée, fresh herb salad*

TOMATE D'ANTAN, HUILE BASILIC, VINAIGRETTE BALSAMIQUE MIEL, BURRATA 13 €
*Alte Tomatensorte, Basilikumöl, Balsamico-Honig-Vinaigrette, Burrata
Heirloom tomato, basil oil, balsamic honey vinaigrette, burrata*

MI-CUIT DE BŒUF, MARINADE SOJA-FRAISE, COURGETTE ET SÉSAME 17 €
*Rosa gegartes Rindfleisch, Soja-Erdbeer-Marinade, Zucchini und Sesam
Seared beef, soy-strawberry marinade, zucchini and sesame*

TRUITE FUMÉE MAISON, FROMAGES FRAIS AUX HERBES ET PICKLES 18 €
*Hausgeräucherte Forelle, Frischkäse mit Kräutern und eingelegtes Gemüse
House-smoked trout, herbed fresh cheese and pickles*

PLATS

PAVÉ DE FAUX-FILET DE BŒUF – FRITES MAISON – RATATOUILLE 32 €
*Rumpsteak vom Rind – Hausgemachte Pommes – Ratatouille
Beef sirloin steak – Homemade fries – Ratatouille*

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE EN BASSE TEMPÉRATURE DÉCLINAISON DE CAROTTES – JUS AU BOURGEON DE SAPIN 28 €
*Geschmorte Lammkeule bei niedriger Temperatur – Karottenvariation – Tannensprossenjus
Slow-cooked lamb shoulder – carrot variation – pine bud jus*

BOUCHÉE À LA REINE – SPAETZLE MAISON* 26 €
*Königinnenpastete – Hausgemachte Spätzle
Vol-au-vent – Homemade spaetzle*

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AU BARKASS ET LÉGUMES RÔTIS* 24 €
*Dinkel-Risotto mit Barkass-Käse und geröstetem Gemüse
Spelt risotto with Barkass cheese and roasted vegetables*

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL DE LA MAISON GUIDAT PRINTANIÈRE DE LÉGUMES VERTS, SAUCE AU PISTIL DE SAFRAN 29 €
*Filet von Regenbogenforelle aus dem Hause Guidat – Frühlingsgemüse
Rainbow trout fillet from Maison Guidat – spring green vegetables*

***PLAT DISPONIBLE EN MENU ENFANT (-10 ANS) AU CHOIX AVEC UNE GLACE AU CHOIX OU UN GRAND COOKIE (-10 ANS)**
*Ein Gericht nach Wahl aus der Speisekarte, serviert mit einer Kugel Eis nach Wahl
oder einem großen Keks (unter 10 Jahren)
One à la carte dish of choice, served with a scoop of ice cream or a large cookie (under 10 years old)*



MENUS

MENU PETIT H 39 €

OEUF PARFAIT PURÉE DE CAROTTES FANES ET SALADE D'HERBES FRAÎCHES, CROUSTILLANT DE LARD
*Perfektes Ei, Möhrenpüree mit Karottengrün, frischer Kräutersalat
Perfect egg, carrot-top purée, fresh herb salad*

ou / oder / or

TOMATE D'ANTAN, HUILE BASILIC, VINAIGRETTE BALSAMIQUE MIEL, BURRATA
*Alte Tomatensorte, Basilikumöl, Balsamico-Honig-Vinaigrette, Burrata
Heirloom tomato, basil oil, balsamic honey vinaigrette, burrata*

—

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AU BARKASS ET LÉGUMES RÔTIS
*Dinkel-Risotto mit Barkass-Käse und geröstetem Gemüse
Spelt risotto with Barkass cheese and roasted vegetables*

ou / oder / or

BOUCHÉE À LA REINE – SPAETZLE MAISON
*Königinnenpastete – Hausgemachte Spätzle
Vol-au-vent – Homemade spaetzle*

—

PAVLOVA MAISON AUX MYRTILLES SAUVAGES – GLAÇE FROMAGE BLANC
*Hausgemachte Pavlova mit wilden Blaubeeren – Magerquark Eis
Homemade pavlova with wild blueberries – fresh curd cheese ice cream*

ou / oder / or

LA TARTE AU FLAN OU DU MOMENT
*Flan-Tarte oder Tarte des Tages
Custard tart or tart of the day*

MENU GRAND H 54 €

MI-CUIT DE BŒUF, MARINADE SOJA-FRAISE, COURGETTE ET SÉSAME
*Rosa gegartes Rindfleisch, Soja-Erdbeer-Marinade, Zucchini und Sesam
Seared beef, soy-strawberry marinade, zucchini and sesame*

ou / oder / or

TRUITE FUMÉE MAISON, FROMAGES FRAIS AUX HERBES ET PICKLES
*Hausgeräucherte Forelle, Frischkäse mit Kräutern und eingelegtes Gemüse
House-smoked trout, herbed fresh cheese and pickles*

—

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE EN BASSE TEMPÉRATURE DÉCLINAISON DE CAROTTES – JUS AU BOURGEON DE SAPIN
*Geschmorte Lammkeule bei niedriger Temperatur – Karottenvariation – Tannensprossenjus
Slow-cooked lamb shoulder – carrot variation – pine bud jus*

ou / oder / or

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL DE LA MAISON GUIDAT – PRINTANIÈRE DE LÉGUMES VERTS – SAUCE AU PISTIL DE SAFRAN

*Filet von Regenbogenforelle aus dem Hause Guidat – Frühlingsgemüse
Rainbow trout fillet from Maison Guidat – spring green vegetables*

—

LA RENCONTRE CHOCOLAT GRAND CRU ET CITRON
*Das Treffen von Grand-Cru-Schokolade und Zitrone
The encounter of grand cru chocolate and lemon*

ou / oder / or

LA TARTELETTE FRAMBOISE-VANILLE
*Himbeere-Vanille-Tartelette
Raspberry-Vanilla tartlet*