Fine Fourchette
Au fil de l'eau

SPEISEKARTE FRÜHLING
22.04.25 - 29.06.25

VORSPEISEN

Rindertartar mit frischen Kräutern	19.-
Saladine von Malakoffs	14.-
Landterrine, Chutney aus roten Zwiebeln, Portweingelee	15.-

HAUPTGERICHTE

Saladine von Malakoffs	24.-
Rindertartar mit frischen Kräutern, Pommes frites, Salat	39.-
Hausgemachtes Cordon bleu vom Kalb, Borne-Schinken und Fribourg-Vacherin, mit Kräutern infundierte Mousseline und aktuellem Gemüse, kräftiger Jus	48.-
Seebarschfilets, Tartarsauce, Pommes frites *(Verfügbarkeit je nach Anlieferung)*	46.-

DESSERTS

Meringue Doppelrahm aus Gruyère, rote Früchte	12.-
Erdbeer-Bavarois, Pistazien-Financier, Tuile mit Kakaogrütze	15.-
Schokoladentrüffel, Schokoladencoulis Neckli, Geröstete Mandeln	15.-

Allergene : Laktose - Gluten - Senf - Schalentiere - Eier - Vegetarish

Herkunft: Schwein, Rind, Kalb, Brot - Schweiz / Barschnetz - Schweiz
Die Preise werden in Schweizer Franken angegeben. MwSt. 8.1% und Service inbegriffen

Fine Fourchette
Au fil de l'eau

SPEISEKARTE SOMMER
30.06.25 - 31.08.25

VORSPEISEN

Rindertartar mit frischen Kräutern	19.-
Saladine von Malakoffs	14.-
Serac auf kandierter Tomate, Basilikumöl	15.-

HAUPTGERICHTE

Saladine von Malakoffs	24.-
Rindertartar mit frischen Kräutern, Pommes frites, Salat	39.-
Gebratene Coquelet, kräftige Jus, Grenaille-Kartoffeln, Mesclun	41.-
Seebarschfilets, Tartarsauce, Pommes frites *(Verfügbarkeit je nach Anlieferung)*	46.-

DESSERTS

Meringue Doppelrahm aus Gruyère, rote Früchte	12.-
Schokoladen-Halbgefrorenes, Karamell mit gesalzener Butter, englischer Sahne	15.-
Aprikosen- und Himbeereisparfait, Baisersplitter und sein Coulis	14.-

Allergene : Laktose - Gluten - Senf - Schalentiere - Eier - Vegetarish

Herkunft: Coquelet, Rind, Brot - Schweiz / Barschnetz - Schweiz
Die Preise werden in Schweizer Franken angegeben. MwSt. 8.1% und Service inbegriffen

Fine Fourchette
Au fil de l'eau

SPEISEKARTE HERBST
01.09.25 - 12.10.25

VORSPEISEN

Hirschtartar mit Kastaniensplittern	21.-
Saladine von Malakoffs	14.-
Aumonière von Ziegenkäse und Sellerie, geröstete Feigen mit Honig und Walnüssen, Mesclun	17.-

HAUPTGERICHTE

Saladine von Malakoffs	24.-
Hirschtartar mit Kastaniensplittern, Pommes frites, Salat	42.-
Gelbe Hähnchenbrust, Morchelsauce, gebratene Butternuts, Kartoffelgratin mit Steinpilzen	48.-
Seebarschfilets, Tartarsauce, Pommes frites *(Verfügbarkeit je nach Anlieferung)*	46.-

DESSERTS

Meringue Doppelrahm aus Gruyère, rote Früchte	12.-
Mille-feuille aus Neckli-Schokolade, Feigen, Krokant mit schwarzem Sesam	15.-
Pochierte Birnen mit Gewürzen, Haselnuss-Sablé, cremiger Koriander	14.-

Allergene : Laktose - Gluten - Senf - Schalentiere - Eier - Vegetarish

Herkunft : Hirsch, Huhn, Brot - Schweiz / Barschnetz - Schweiz
Die Preise werden in Schweizer Franken angegeben. MwSt. 8.1% und Service inbegriffen