



Echo du Marché / Market Special

27.-

Papillote ouverte de poissons du lac et écrevisses,
légumes oubliés, coulis de bisque

Seefische und Krebse in offener Folie gegart,
vergessenes Gemüse, Bisque-Sauce

Open lake fish and crayfish parcel,
traditional vegetables, bisque coulis

Plat végétarien

Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

Gratin de légumes oubliés aux châtaignes,
jeunes pousses d'épinards

Gemüse-Gratin mit Kastanien,
junger Spinat

Traditional vegetable gratin with chestnuts,
young spinach shoots



MENU 55.-

Entrée / Starter / Vorspeisen

Feuilleté aux champignons des bois et sot l'y laisse

Mesclun à l'huile de noix

Blätterteig mit Waldpilzen und Pfaffenschnittchen

Gemischter Salat mit Nussöl

Woodland mushroom puff pastry and chicken oyster

Mixed salad leaves with walnut oil

Plat / Main / Hauptgerichte

Magret de canard aux aïelles et au raifort

Pomme gala et marrons au jus

Entenbrust mit Preiselbeeren und Meerrettich

Gala-Apfel und Maronen in Sauce

Duck breast with cranberries and horseradish

Gala potato and chestnuts in jus

Desserts

Délice d'automne au praliné feuilleté

et crème de butternut

Herbst-Délice mit Blätterpraline

und Butternuss-Creme

Autumn delight with flaky praline

and butternut cream