

L'ÉPHÉMÈRE

LA CARTE

Vorspeise



✓ 🍷 🌱 Grüner Salat, Vinaigrette CHF 9.-

✓ Mille-Feuilles aus Ricotta und gegrilltem Gemüse, Basilikum-Pesto CHF 18.-

✓ Oeuf parfait, Spargelduett und Morcheln,
Schalottenemulsion CHF 19.-

🌱 Melonensalat mit Rohschinken, Balsamico-Essig und säuerlichem Gelee CHF 20.-

🍷 🌱 Avocado-Tartar und in Knoblauch gebratene Gambas mit Cocktailsauce CHF 23.-

Hauptgericht

✓ Die Raviole der Chefin CHF 29.-

✓ 🍷 Oregotto mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Parmesan CHF 29.-

🍷 🌱 Gegrillter Oktopus, Hummus mit kandierter Zitrone, jungfräuliche Sauce CHF 32.-

🍷 🌱 Gegrilltes Wolfsfilet, Mousseline aus Erbsen und Pfifferlingen, Sauce vierge CHF 33.-

Geflügelbrust im Niedrigtemperaturverfahren, Kartoffelmousseline,
Marktgemüse CHF 31.-

Burger aus Wagyu-Rindfleisch auf Brioche-Brot mit hausgemachter Sauce und
Süßkartoffelpommes frites CHF 29.-

Unsere Must-haves

Gebratenes Kalbskotelett, Kartoffelmousseline und Marktgemüse
CHF 44.-

🍷 Schweizer Rinderfilet, hausgemachte Butter, Pommes frites und Marktgemüse
CHF 47.-

🍷 Eglifilets Müllerin Art, Tartarsauce, Pommes Frites und Salat
CHF 42.-



L'ÉPHÉMÈRE

Dessert

Käsesortiment	CHF 13.-
Crème brûlée mit Tonkabohne	CHF 12.-
Mürbeteiggebäck mit Früchten der Saison	CHF 14.-
Schokoladen-, Himbeer-, Erdbeer-Törtchen	CHF 14.-
Handwerklich hergestelltes Eis	
1 Kugel Eiscreme	CHF 3.-
2 Kugel Eiscreme	CHF 6.-
Schlagsahne-Zuschlag	CHF 1.-

Kindermenü

**Gebratene Geflügelbrust mit Pommes frites und kleinem Gemüse
oder**

 **Ravioli von der Chefin**

Eisbecher

CHF 28.-

Die Provenienzen ;

Wolf- Schweiz

Oktopus- Spanien

Zander- Griechenland

Barsch- Schweiz

Rindfleisch- Schweiz

Geflügel und Schweinefleisch - Schweiz

 Vegetarisch  Glutenfrei  Laktosefrei