



Fête de la Volaille

VORSPESIE

Pâté de canard	15
Enten Pastete mit Sauce Cumberland und Waldorf Salat	
Soup au truffe à la Bocuse	14
Trüffelsuppe mit Blätterteig überbacken	
Escalope de Foie gras Périgueux	23
Gebratene Foie Gras mit Ei und Trüffeln serviert mit Madeira Sauce und Trüffel-Essenz	

HAUPTGANG

Coq au vin Marengo	32
Coq au vin serviert mit Tomaten, Champignons, Weisswein, Trüffel, Croutons und Weissbrot Scheiben, serviert mit Kartoffel Püree	
Poularde Rossini	43
Poelierte Poularde mit Gänseleber und Trüffel Essenz Serviert mit Butter Nudeln	
Suprême de Caillês à la'Arlesienne	30
Gebratene Wachtelbrüste mit gebackenen Auberginen, Tomaten und Zwiebeln dazu Tomaten Demi-Glace und Pommes Dauphine	
Fricassée de poulet Printanière	27
Poulet Fricassée nach Frühlings-Art mit Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Grüne Bohnen und Reis	
Ganzer Fasan im Ofen gegart	36 p.p.
auf Vorbestellung (48h im Voraus, ab 2 Personen)	



Soup au truffe à la Bocuse
Trüffelsuppe mit Blätterteig überbacken

*

Chablis 1er Crus Beauroy AOC, Domaine Hamelin, Burgund, Chardonnay, 2017

Suprême de Caillês à la'Arlesienne
Gebratene Wachtelbrüste mit gebackenen Auberginen, Tomaten und
Zwiebeln dazu Tomaten Demi-Glace und Pommes Dauphine

*

Châteauneuf-du-pape, Domain du Vieux Lazaret, Rhône, 2015

Éclairs
Gefüllter Brandteig mit Vanille Crème
mit Schokoladenglasur überzogen

*

Laurent Perrier Harmony demi-sec, Champagne AOP, n.v.

Menu à CHF 52.00 pro Person
Weinpaarung +32.50 pro Person

Alle Preise in CHF, inkl. MWST & Service