

## Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
<b>Salade d'automne</b> Herbstlicher Salat	10.50
<b>Salade doucette au lard (CH) croustillant, œuf et croûtons</b> Nüsslersalat mit knusprig gebratenem Speck (CH), Ei und Croutons	15.50
<b>Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noisettes, copeaux de parmesan et bouquet de salade</b> Hirsch Carpaccio mariniert im Haselnussöl, Parmesanspäne und Salatbouquet	23.00
<b>Terrine de foie gras de canard (FR) fait maison</b> <b>Brioche au beurre et chutney de figues</b> Hausgemachte Entenleberterrine (FR) mit Butter-Brioche und Feigen-Chutney	27.00

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

	<u>CHF</u>
<b>Crème de potiron au miel et noisettes grillées</b> Kürbiscremesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen	11.50
<b>Foie gras de canard poêlé aux poires caramélisées</b> Gebratene Entenleber auf karamellisierten Birnen	25.00
<b>Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes</b> Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	
	<b>6 pièces / 6 Stück</b> 14.00
	<b>12 pièces / 12 Stück</b> 22.00

**Nos spécialités au fil de l'eau et de la ferme**  
Unsere Spezialitäten zu Wasser und zu Land

		<u>CHF</u>
<b>Filets de perches meunières et pommes natures</b>	1/1	41.00
Eglifilets in Butter gebraten und Salzkartoffeln	2/3	36.00
<b>Filets de perches frits au sauce maison et pommes natures</b>	1/1	39.00
Eglifilets gebacken mit hausgemachter Sauce und Salzkartoffeln	2/3	35.00
<b>Tournedos de sandre poêlée croustillant choux croust à la creme et pommes nature</b>		44.00
Knusprig gebratene Zandertournedos mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		
<b>Crevettes géantes à la façon « Papa frita » et pommes allumettes</b>		44.00
Riesencrevetten nach Art «Papa frita» mit Streichholzkartoffeln		
* * * * *		
<b>Chilli Burger (vegan) aux pommes frites</b>		24.00
Chilli Burger (vegan) mit Pommes frites		
<b>Filet de bœuf grillé, sauce aux bolets, petits légumes du marché et pommes rissolées</b>		52.00
Grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzsauce, Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
<b>Steak de porc aux bolets, légumes du marche et spätzli au beurre</b>		34.00
Schweinesteak mit Steinpilzen, Marktgemüse und Butterspätzli		
<b>Escalope de veau viennoise au pommes frites et légumes</b>		42.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
<b>Civet de chevreuil poêlée aux champignons spätzli au beurre et poire au vin rouge</b>		36.00
Rehpfeffer mit Champignons, Butterspätzli und Rotweibirne		
<b>Noisettes de chevreuil poêlées aux champignons au garniture de chasse et Spätzli au beurre</b>		49.00
Gebratene Reh-Medaillons mit Champignons, Wildgarnitur und Butterspätzli		
<b>Selle de chevreuil (sur commande préalable)</b>		64.00
Rehrücken (nur auf Vorbestellung)		pro Person

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.

Prix en euro selon courriel actuel - Europreise nach akutellem Kurs

Notre viande vient du: Bœuf: Angleterre/ Brésil/Uruguay

Chasse : Suisse/Autriche -Veau: Suisse

Unser Fleisch stammt aus: Rind: England/ Brasilien/Uruguay

Wild: Schweiz/ Österreich - Kalb: Schweiz

### Menu Gourmand

**Terrine de foie gras de canard (FR) fait maison**

**Brioche au beurre et chutney de figues**

Hausgemachte Entenleberterriner (FR)  
mit Butter-Brioche und Feigen-Chutney

\*\*\*

**Crème de potiron au miel et noisettes grillées**

Kürbiscremesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen

\*\*\*

**Filet de bœuf grillé, sauce aux bolets,  
petits légumes du marché et pommes rissolées**

Grilliertes Rindsteak mit Steinpilzsauce,  
feines Marktgemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

**Assortiment de fromages**

Feine Käseauswahl

ou / oder

**Crème catalane parfumée au miel et sorbet aux pruneaux**

Katalanische Creme mit Zwetschgen-Sorbet

**Menu complet CHF 92.00**

**Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 79.00**

### Menu Hôtel Schiff

**Salade d'automne**

Herbstlicher Salat

\*\*\*

**Filets de perches meunières et pommes nature**

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

\*\*\*

**Coupe Nesselrode**

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

**CHF 52.00**

**En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le personnel de service**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

# Carte de Dessert / Dessertkarte

**Crème catalane parfumée aux miel et sorbet aux pruneaux**

Katalanische Creme mit Zwetschgen-Sorbet

CHF 14.00

## **Coupe Nesselrode**

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 12.00

## **Vermicelle mit Schlagrahm**

1/2 Portion CHF 7.00

1/1 Portion CHF 9.50

## **Tarte aux pommes**

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.00

**à la crème / mit Rahm**

CHF 7.00

## **„Sorbet Colonel“**

**Sorbet citron au Vodka**

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

## **Coupe Danemark**

Vanille-Eis mit Schlagrahm

und warme Schokoladen-Sauce

CHF 11.50

## **Café glacé**

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 11.00

## **Boule de glace / Glace Kugeln**

Vanille

Fraise/Erdbeer

Mocca/Kaffee

Pistache/Pistazie

Chocolat/Schokolade

Stracciatella

## **Boule de Sorbet / Sorbet Kugeln**

Citron/Zitrone

Manque/Mango

Abricot/Aprikose

Zwetschgen/prunes

CHF 3.50/boule/Kugel

CHF 1.20/chantilly/Rahm