

Festmenu

2007

7.8.2007

Menu B (Jurassisch) à Sfr.43.-

Suppe Suzanne
*
Terrine des Princes-Evêques
mit Salat
*
Hase an Senfsauce
Floutes
Gemüsegratin
*
Girolinots (Käse)
*
Striflates
mit Vanilliecreme

Menu C à Sfr. 42.-

Kleiner Salat vom Chef
*
Lachs im Blätterteig an Basilikumsauce
*
Perlhuhnbrust an Salbei
Rohrösti
Gemüse
*
Cremeschnitte
mit Waldbeeren
(Hausspezialität)

Menu A à Sfr.39.-

Consommé mit Célestine
*
Geräuchte Forellenfilet
*
Kalbsbraten an Rosmarin
Kartoffelpüre
Spinat
*
Parfait glacé
au Grand-Marnier

Menu D à Sfr.45.-

Gefüllte Kartoffeln mit Morcheln
*
Frittierten Karpfenfilet
*
Rindsbraten
Kroketten
Gemüse
*
Kleiner Früchtegratin

Menu E à Sfr. 29.-

Grüner salat
*
Frittierten Karpfenfilet
ohne kräte
Pommes frites
*
Cremeschnitte hausgemacht
*

Menu F à Sfr.55.-

Froschbein an Kräuterbutter
*
Seezunge
in Spinatroulade
*
Rind's filet
an Pfeffer sauce
Pommes croquettes
Gemüse
*
Warme Früchte
in Blätterteig

Menu gastro à Sfr.72.-

St-Jacques in Blätterteig
*
Crêpes an feiner Waldpilzesauce
*
Seezunge- und Lachsroulade
an frischem Basilikum
*
Exotisches Sorbet
*
Entenbrust an Portoweinsauce
Kartoffelgratin
kleines Gemüsekorbchen
*
Drei jurassische Käse
*
Ueberraschung vom Lion d'Or

TVA. 7,6% inclus

Bei Aenderungen, andere Wünsche oder vielleicht...ein UEBERRASCHUNGSMENU
macht sich , Bertrand, der Chef, eine Freude Sie persönlich zu beraten...!