

### Entrées froides / Kalte Vorspeisen

CHF

|                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salade d'automne</b><br>Herbstlicher Salat                                                                                                                                                                   | 9.50  |
| <b>Salade mêlée</b><br>Gemischter Salat                                                                                                                                                                         | 10.50 |
| <b>Salade doucette au lard (CH) croustillant, œuf et croûtons</b><br>Nüsslersalat mit knusprig gebratenem Speck, Ei und Croutons                                                                                | 14.50 |
| <b>Salade d'automne au suprême de caille glace au balsamique et bolets sautés</b><br>Mit Balsamico glasierte Wachtelbrust auf herbstlichem Salat und gebratene Steinpilze                                       | 24.00 |
| <b>Terrine de foie gras de canard (France) fait maison</b><br><b>Petite brioche au beurre et chutney de figues</b><br>Hausgemachte Entenleberterriner (France)<br>mit kleinem Butter-Brioche und Feigen-Chutney | 27.00 |

### Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

CHF

|                                                                                                                  |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Crème de potiron au miel et noisettes grillées</b><br>Kürbiscrèmesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen   | 10.50                                   |
| <b>Foie gras de canard poêlé aux poires caramélisées</b><br>Gebratene Entenleber auf karamellisierten Birnen     | 25.00                                   |
| <b>Ravioli au fromage frais et truffes noir</b><br>Frischkäseravioli mit schwarzen Trüffeln                      |                                         |
|                                                                                                                  | <b>Entrée / Vorspeise</b> 19.50         |
|                                                                                                                  | <b>Plat principal / Hauptgang</b> 27.00 |
| <b>Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes</b><br>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 au sauce Tartare et pommes natures</b>       | 1/1 | 39.00      |
| Eglifilets in Butter gebraten mit Tartarsauce und Salzkartoffeln            | 2/3 | 35.00      |
| <b>Filets de perches frits au sauce Tartare et pommes natures</b>           | 1/1 | 38.00      |
| Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln                      | 2/3 | 34.00      |
| <b>Tournedos de sandre poêlée croustillant</b>                              |     | 42.00      |
| <b>Lentilles verte et pommes nature</b>                                     |     |            |
| Knusprig gebratene Zandertournedos auf grünen Linsen und Salzkartoffeln     |     |            |
| <b>Gambas et St. Jacques grille au choux verte et riz créole</b>            |     | 46.00      |
| Grillierte Riesencrevetten und Jakobsmuscheln,<br>Grünkohl und Kreolen Reis |     |            |



|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Filet de bœuf grillé, sauce aux bolets,</b>                                      | 49.00        |
| <b>Petits légumes du marché et pommes rissolées</b>                                 |              |
| Grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzsauce,<br>Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln |              |
| <b>Médallions de filet mignon de porc au moutarde de meaux,</b>                     | 34.00        |
| <b>Pommes frites et légumes du marché</b>                                           |              |
| Schweinsmedallions an Pommery Senfsauce,<br>Pommes frites und Marktgemüse           |              |
| <b>Escalope de veau viennoise au pommes frites et légumes</b>                       | 35.00        |
| Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse                                        |              |
| <b>Civet de chevreuil, Spätzli au beurre et poire au vin rouge</b>                  | 34.00        |
| Rehpf Pfeffer mit Butterspätzli und Rotweibirnen                                    |              |
| <b>*Noisettes de chevreuil poêlées aux champignons des bois</b>                     | 48.00        |
| *Gebratene Reh-Medallions mit Waldpilzen                                            |              |
| <b>*Selle de chevreuil „Grand Veneur“ (dès 2 personnes)</b>                         | 62.00        |
| *Rehrücken „Grand Veneur“ ( ab 2 Personen)                                          | (pro Person) |

**\*Ces mets sont servi avec: Choux de Bruxelles, choux rouge, marrons glacés,  
Spätzli au beurre et poire au vin rouge**

**\*Diese Gerichte werden serviert mit: Rosenkohl, Rotkohl, glasierten Kastanien  
Butterspätzli und Rotweibirne**

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.  
Prix en euro selon courriel actuel - Europeise 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 (France) fait maison**

**Petite brioche au beurre et chutney de figues**

Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich)  
mit kleinem Butter-Brioche und Feigen-Chutney

\*\*\*

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

Kürbiscrèmesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen

\*\*\*

**Filet de bœuf grillé, sauce aux bolets**

**Petits légumes du marché et pommes rissolées**

Grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzsauce  
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

**Assortiment de fromages**

Feine Käseauswahl

**ou / oder**

\*\*\*

**Crème catalane parfumée aux miel**

**et glace à yaourt**

Katalanische Creme  
mit Joghurt-Eis

**Menu complet**

CHF 89.00

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

CHF 78.00

### Menu „Hôtel Schiff“

**Salade d'automne**

Herbstlicher Salat

\*\*\*

**Filets de perches meunières au sauce Tartare et pommes nature**

Eglifilets in Butter gebraten mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

\*\*\*

**Mousse aux poires à la Williamine „Trois Rois“**

Birnenmousse mit Williamine „Trois Rois“

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