

☞ **Entrées froides** ☞

*Terrine de foie gras de canard à la gelée de coing et noisettes,
servie en mille-feuille d'abricots légèrement piquant
et foie gras de canard sauté*

Fr. 39

☞ ☞

*Variation de saumon au sésame et soja sur salade de «Wakame»
et cylindre croustillant de raifort*

Fr. 38

☞ ☞

*Salade de homard du vivier aux truffes noires du Périgord
et herbes de la campagne en chaud-froid*

Fr. 53

☞ ☞

*Carpaccio de veau du Simmental à la marinade d'ananas et huile d'olives vierges,
Tartare de Noix de St. Jacques et pommes Grany-Smith au curry*

Fr. 38

☞ ☞

Salade mêlée aux noix divers et tuile au sésame

Fr. 14

☞ ☞

Salade de tomate à l'huile de basilic et mozzarella di bufala aux pignons

Fr.18

☞ ☞

Tomme de Rougemont tiède sur salade d'été et son cocktail à l'ail d'ours et tomates

Fr. 24

☞ ☞

*Gambas géantes sauvages sautées en chemise de fines herbes du jardin,
Antipasti à la vinaigrette d'oranges et poivre rose*

Fr. 25

☞ ☞

Carpaccio de boeuf du Simmental, sauce relish, fromage raboté du Hornberg et roquette

Fr.27

☞ ☞

Soupe froide de concombres, crème aigrette et aneth et sa rose de saumon tiède

Fr. 14

☞ **Entrées chaudes** ☞

☞ ☞

Crème de moules avec son saltimbocca de rouget barbet et raviole au Noix de St. Jacques

Fr. 26

☞ ☞

Cassolette de bolets au thym, fromage frais à la crème double et pommes nouvelles

Fr. 35 / Fr. 42

☞ ☞

Escargots de la Bourgogne au beurre spécial „JP's“, Baguettes à l'ail

☞ **Pasta** ☞

Symphonie de crustacées et moules sur spaghetti, à l'ail, persil, chanterelles et huile d'olives vierges

Fr. 46

☞ ☞

Spaghetti à la Bolognaise, -Gorgonzola, -Sauce tomate et basilic

Fr.19

☞ **Les poissons et les crustacés** ☞

Omble Chevalier poché à la crème de livèche, petits légumes d'été et gnocchi aux noisettes

Fr. 42

☞ ☞

Filet de turbot rôti au four à la marinade d'agrumes et basilic sur nouilles maison et wakame

Fr. 68

☞ ☞

Loup de mer sauté sur endives belges à l'orange légèrement piquant, risotto noir et mouton des oiseaux

Fr. 66

☞ ☞

Homard du vivier à votre façon (grillé, à la nage ou à la façon du chef)

Fr. 75

☞ **Les viandes et les volailles** ☞

Côte de bœuf du Simmental rôti à l'huile d'olives au thym, jus au vin rouge et foie gras de canard, asperges vertes croquantes aux chanterelles

Fr. 62

☞ ☞

Coquelet du Saanenland « en deux façons » au miel aux herbes de campagne, jus à la vinaigre de violettes et variation de carottes jeunes et pommes de terre

Fr. 46

☞ ☞

Filet de lapin en chemise d'ail d'ours et feuille de brick, pois mange tout, chou-rave et risotto d'orges perlée et viande des grisons

Fr. 44

☞ ☞

Émince de veau du Simmental et sa Rösti „Alpenrose“

Fr. 46

☞ **Servie sur ardoise** ☞

<i>Filet de bœuf du Simmental</i>	180 gr	Fr.59
	250 gr	Fr.79
<i>Carré d'agneau de Nouvelle-Zélande</i>		Fr.46
<i>Coquelet du Saanenland</i>		Fr.41