

# Carte d'hiver

de 11.30h à 13.30h / de 18.00h à 21.00h

En cas d'allergies, d'intolérances ou de questions sur l'origine des denrées alimentaires veuillez-vous adresser à notre équipe de service.

La plupart des plats peuvent être préparés sans gluten et sans lactose. Sur demande, nous proposons du lait de soja ou sans lactose ainsi que des petits pains sans gluten et sans lactose.

## Entrées froides et salades

		CHF	CHF
		1/2	
1/4/6/7/9/10/11	Salade de rampon avec œuf, lard et croûtons aux herbes à la vinaigrette française		21
6/9/11	Salade verte d'hiver avec chanterelles tièdes et grenades, vinaigrette à la marjolaine aux pommes de terre		18
4/6/7/9/13	Tartare de bœuf « étoile » (75gr / 150gr) Préparation selon votre choix personnel ; doux, moyen ou fort avec toast et beurre (affiné avec du cognac + CHF 3, frites en accompagnement + CHF 6)	29	39
9/12/14	Carpaccio de poulpe à la vinaigrette citron-ail aux tomates séchées, au gingembre et au fenouil mariné		28

## Soupes

		CHF	CHF
6/9/10	Soupe aux poivrons fumés avec filet d'agneau rôti rose végan (sans agneau)	1/2	

6/9/10	Soupe de salsifis avec dés de salsiz et de légumes végan (sans salsiz))	18
--------	--	----

## Hors-d'œuvre chauds / gourmandises végétariennes / végétaliennes

7/9/10	Risotto crémeux au safran, pecorino et betteraves rouges végan sur demande	29	34
1/4/7/9/10	Tagliatelles au beurre et ragoût de chanterelles	30	35

## Pêché pour vous en eau douce et en mer

3/6/7/9/10	Filets de féra sautés à la sauce au persil avec purée de pommes de terre fumée, chou pointu et lard	48	
1/3/4/7/9/13	Croustillants de poisson maison (tilapia) avec sauce tartare et pommes de terre vapeur	34* 120g	39* 200g

## Viande

		CHF	CHF
		1/2	
4/6/7/9/10/11	« Ossobuco Cremolata » de bœuf avec risotto au safran et légumes d'hiver		48
1/4/7/9/10	Cordon bleu de porc, interprété de façon moderne à la «manière Seehotel Sternen», farci de jambon de derrière et de fromage de montagne épicé, servi avec des légumes glacés et des pommes frites		46
6/7/9	Foie de veau poêlé, nappé d'un jus d'échalotes au porto avec rösti au beurre	43 *	48 *
		80g	150g
9/10/12/13	Poulet teriyaki avec salade de nouilles transparentes tiède et légumes asiatiques		45
1/4/6/7/9	Lanières de filet de bœuf «Stroganoff» avec poivrons et tagliatelles au beurre		53

Si vous souhaitez accompagner les plats marqués d'un \* d'un légume ou d'une salade,  
nous facturons un supplément de CHF 6.