

SPEISEKARTE

CARTE DES METS

	Kartoffelcremesuppe Crème fraîche Velouté de pommes de terre Crème fraîche	12
VORSPEISE ENTRÉE	Blattsalat Aprikosen Kernen Croûtons Salade verte Abricots Graines Croûtons ☞ mit Rohschinken Jambon cru ☞ mit Mosers Chäsli Petit fromage Moser	16
	Safran-Risotto Grilliertes Sommergemüse Parmesan Risotto au safran Légumes d'été grillés Parmesan	28
HAUPTGANG PLAT PRINCIPAL	Gebratene Seeländer Eglifilets Noilly Prat-Beurre Blanc Kräuter-Kartoffeln Blattspinat Filets de perche du Seeland rôtis Beurre blanc au Noilly Prat Pommes de terre aux herbes Épinards en branches	36
	Kalbssteak Morchelrahmsauce Tagliatelle Sommergemüse Steak de veau Sauce aux morilles Tagliatelle Légumes d'été	39
	Dessert surprise Hausgemachtes aus unserer Pâtisserie Dessert surprise Création maison de notre pâtisserie	12
DESSERT DESSERT	Residenz-Kaffee Pralinen Macaron Café «Residenz» Pralinés Macaron	9
	Regionale Glace & Sorbet (Kugel) Glaces et sorbets de la région (boule)	4

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch. Für die Zubereitung unseres Hausbrotts und des Feingebäcks verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt. Sauf indication contraire nous achetons exclusivement de la viande suisse et du poisson suisse. Pour la préparation de notre pain maison ainsi que les produits de boulangerie fine, nous utilisons exclusivement des produits suisses. Tous les prix sont en CHF incl. TVA à 8.1%.