



Bordeaux



Zum Anstossen

Champagne Michel Forget

Premier Cru Brut

Vignobles Forget-Brimont - Ludes

Traubensorten: Pinot Noir, Meinier, Chardonnay

12.00

Entrées / Vorspeisen

Crèmeux Velouté de poisson

avec safran, tomates, fenouil, crevettes et morceaux de poisson

**Sämige Fischcremesuppe mit Safran, Tomaten, Fenchel,
Garnelen und Fischstücke**

*Creamy fish velouté with saffron,
tomatoes, fennel, shrimps and fish pieces*

15.50

Salade doucette aux oeufs et tartines à la mousse truffée

Nüsslisalat mit Ei und Trüffel-Mousse-Tartines

Lamb's lettuce with egg and truffle mousse toast

Vegi

17.50

Foie de canard au Porto, salade d'hiver avec oranges et graines de grenade

Gebratene Entenleber an Portweinsauce

Wintersalat mit Orangen und Granatapfeln, Balsamico-Dressing

Pan fried duck liver portwine sauce

winter salad with oranges and pomegranate stones

21.00

Végétariens / Vegetarisch

Ragoût aux champignons et légumes avec copeaux de fromage de brebis
purée de pommes de terre

**Champignons-Gemüse-Ragout und Splitter von Schaf-Hobelkäse
Kartoffelstock**

*Champignons vegetable stew with splits of sheep cheese
and mashed potatoes*

Vegi

26.50

Risotto au potiron avec Gremolata aux oranges

Kürbis-Risotto mit Orangen-Gremolata

Pumpkin risotto with orange Gremolata

Vegi

26.00

Weintipp

Luccianus Amphore, 2019

AOC Lussac Saint Emilion

Vignobles Lassagne, Lussac Saint Emilion

Traubensorte: Cabernet Franc

10cl

12.00

75cl

78.00



Bordeaux



Entrecôte gratiné Café de Paris, pommes frites
bouquetière des légumes 49.00

Gratiniertes Rinds-Entecôte „Café de Paris“
Pommes frites und Gemüsebouquet
Gratinated beef Entrecote “Café de Paris”, chips potatoes and
bouquet of vegetables

Souris d'agneau braisé au vin rouge, légumes et miel, 35.50
purée de pommes de terre et de courge

Geschmorte Lammhaxe an Rotwein-Honig-Gemüsesauce
Kürbis-Kartoffelstock
Breased lambshank with red wine honey vegetables sauce,
mashed potatoes with pumpkin

Bœuf braisé à la bordelaise légumes racines 36.00
et purée de pommes de terre

Rindsschmorbraten nach Bordeauxer Art
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstock
Breased beef Bordeaux style
with root vegetables and mashed potatoes

Höfli-Spezialität ab 2 Personen

Chateaubriand de boeuf, sauce Béarnaise pro Person 64.50
pommes sautées et variation de légumes

Rindsfilet „Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln und Gemüsevariation
Beef Châteaubriand with sauce Béarnaise,
roast potatoes and selections of vegetables

Erlesenes aus dem Keller

Château des Landes, Grand Héritage 2015 75cl 78.50
AOC Lussac Saint Emilion
Vignobles Lassagne, Lussac Saint Emilion
Traubensorte: Merlot