

Winterliche Köstlichkeiten in...



Vorspeisen/Hors-d'œuvre

Entenleber-Terrine mit Armagnac und konfierte Trauben mit Pinot Noir <i>Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac, compotée de raisins au pinot noir</i>	32.00
Austern ``Fine de Claire`` mit Rotweinessig, Pfeffermischung und Schalotten, dazu Pumpernickelbrot mit Frischkäse <i>Les huîtres ``fine de Claire`` au naturel, vinaigre de vin rouge et poivre bouquet, servies avec du pain noir et fromage frais</i>	4.50Stk
Geräucherter Lachs „label rouge“ mit Meerrettichschaum, Mesclun Salat und Brioche Toast <i>Saumon fumé « bio label rouge » mousseline de raifort, salade mesclun, toast brioché</i>	32.00
Kürbis Mille-Feuille mit Sojasprossen und krokantem Chinakohl, Mizunablätter, knusprige Shiitakerolle, Joghurt-Coulis mit Wasabi <i>Mille feuille de courge, pousses de soja et croquant de chou chinois, bouquet de mizuna, petits croustillants au shiitake, coulis de yaourt au wasabi</i>	26.00
Hummer-Eintopf mit Cognac, dazu Kräuterravioli <i>Cassolette de homard au cognac, ravioles aux herbes</i>	32.00
Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl <i>Salade mêlée, sauce à choix</i>	15.00
Grüne Blattsalate aus dem Winterangebot mit Dressing Ihrer Wahl <i>Feuilles de salade de saison, sauce à choix</i>	13.00
Unsere Hausdressings/Sauces maison : Französisch,/Française Italienisch/Italienne Zitronen-Olivenöl/Huile d'olive et citron Kräuter/Herbettes Balsamico-Olivenöl/Balsamico-huile d'olive	

Suppen/Potages

Kürbissuppe mit Entenlebermousseline und Portweingelee <i>Crème de courge, petite mousseline de foie gras en gelée de porto</i>	16.00
Kaninchenkraftbrühe mit Schwarzwurzel-Ravioli, Kürbisperlen und Wirsingblätter <i>Consommé de lapin et sa raviole au x salsifis, perles de courge et feuilles de chou frisé</i>	16.00



Vegetarische Gerichte/Mets Végétariens

Bergkäse-Ravioli mit gebratenen Cherry-Tomaten und Rucolasalat <i>Raviolis au fromage de montagne et tomates cerises sautées , salade de roquette au vinaigre balsamique</i>	29.00
Gemüseteller mit Rosmarin-Kartoffeln und sautierten Wildpilzen <i>Assiette de légumes et pommes de terre au romarin, champignons des bois sautés</i>	26.00
Mit Talleggio-Käse gefüllte Arancini auf Pilzfrikassee Topinambur-Schaum mit Haselnussöl und Kresse-Bouquet <i>Arancini au talleggio sur une fricassée de champignon, mousseuse de topinambours à l'huile de noisette, bouquet de cresson</i>	26.00

Fischgerichte/Les Poissons

Mit Champagner gratinierte Jakobsmuscheln, Spinatblätter und Pilaw-Reis <i>Noix de coquilles Saint Jacques gratinées au champagne, feuilles d'épinards et riz pilaf</i>	42.00
Mit Chorizo gespicktes Seeteufelfilet, geschmorte Endivien, glacierte Randen, Polenta-Galetten mit Ricotta und Origano, dazu mager Quark-Schaum <i>Filet de baudroie piqué au chorizo, endive braisée, betterave glacée, galette de polenta à la ricotta et à l'origan, sauce mousseuse au séré maigre</i>	46.00
Im Flusskrebs-Sud pochiertes Saiblingsfilet, Artischocken-Risotto mit Safranfäden <i>Filet d'omble chevalier poché en nage d'écrevisses sur un risotto d'artichauts aux pistils de safran</i>	44.00
Miesmuscheln, dazu Pommes Frites <i>Moules marinière, pommes frites</i>	29.00

Unsere Öffnungszeiten

Montag – Freitag 07.30 – 23.30 Uhr / Samstag und Sonntag 08.00 – 23.30 Uhr

Küche täglich bis 22.00 Uhr



Fleisch und Geflügel/Les Viandes et Volailles

- Gebratenes Rindsfilet, sautierte Kartoffel-Gnocchi, kleine Lattich-Chartreuse mit Pancetta, glasierter Mini-Lauch, dazu brauner Jus** 52.00
Filet de bœuf rôti, gnocchis de pommes de terre, petite chartreuse de laitue à la pancetta, jeunes poireaux glacés, jus réduit
- Mit Akazienhonig glacierte „Challans“ Entenbrust, im Rotwein pochierten Feigen, Kartoffelblinis mit Blaumohn, Pack Choi und Bigaradesauce** 48.00
Suprême de canard de Challans glacé au miel d'acacia, figue violette pochée au vin rouge, blinis de pommes de terre aux grains de pavots, pack choi, sauce bigarade
- Duo von geschmorten Kalbshaxen mit Aromaten und gebratenes Entenleberschnitzel, dazu mit Kastanien-Mousseline gefüllter Rosenkohl, Schmelzkartoffel und Kalbshaxen-Jus** 46.00
Duo de jarret de veau braisé aux aromates et escalope de foie gras poêlée, choux de Bruxelles farcis à la mousseline de châtaignes, pomme fondantes jus de cuisson
- Chateaubriand für 2 Pers. mit Schmelzkartoffeln, Gemüsebouquet und Bernaisesauce** 65.00p.p
Chateaubriand pour 2 pers, pommes fondantes et bouquetière de légumes, sauce béarnaise

Grill und traditionelle Gerichte/Les Grillades et plats traditionnels

- Grillierte Kalbsleber nach Englischer Art mit Salzkartoffeln und mit Schalotten sautierten Bohnen** 42.00
Foie de veau à l'anglaise, pommes nature et haricots verts sautés à l'échalote
- Wienerschnitzel „Jack's Brasserie“ mit Pommes Frites** 43.00
Escalope de veau Viennoise « Jack's Brasserie » avec pommes frites
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti** 45.00
Emincé de veau à la zurichoise avec rösti et légumes
- Kalbskopf mit Vinaigrette** 35.00
Tête de veau vinaigrette
- Elsässisches Sauerkraut und seine Beilagen** 37.00
Choucroute alsacienne et ses garnitures

(Herkunftsbezeichnungen wenn im Gericht nicht anders vermerkt)
Rindfleisch: CH, USA Kalbfleisch: CH Geflügel: CH LammNZ



Süßspeisen/Les Desserts

Mandarinentörtchen im Biskuit ``black & white`` mit seinem Kompott, dazu Basler Lächerli Glace	15.00
<i>Mousse à la mandarine en biscuit ``Black and White`` confit de mandarines, crème glacée aux läckerli de Bâle</i>	
Dunkles Schokoladenmousse mit Melisse-Sorbet	16.00
<i>Mousse au chocolat noire, sorbet à la mélisse</i>	
Grand Marnier Soufflé mit einer Reduktion von Orangen	17.00
<i>Soufflé chaud au grand- marnier, petite réduction à l'orange</i>	
Schokoladen Millefeuille mit Jamaika-Kaffe-Creme gefüllt, dazu Kakao-Sauce	16.00
<i>Mille feuille au chocolat et café Jamaika, sauce cacao</i>	
Tannennadel-Parfait in krokantem Baumnußmantel mit hausgemachtem Rumtopf	15.00
<i>Parfait de sapin glacé en manteau croquant aux noix, fruits marinés au vin</i>	
Internationaler Käseteller	12.50
<i>Choix de fromages</i>	(pro 100g)

Kaffee-Spezialitäten



PUERTO RICO YAUCO SELECTO

Arabica Bourbon gewaschen

Der Kaffee in Puerto Rico stammt von den Pflanzen, die Capitaine Gabriel de Clieu in 1720 in Paris entwendete. Auf der Fahrt in die Karibik goss er sie mit seinem eigenen Trinkwasser, um sie zu retten.

Yauco Selecto gehört weltweit zu den besten Kaffees. Sein Aroma erinnert an einen Hauch von Schokolade.

Espresso à 5.50



JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Arabica gewaschen

Seit 1725 in den schwer zugänglichen Bergen im Osten der Karibikinsel angebaut. Exportiert wird dieser Spitzenkaffee ausschliesslich in Holzfässern, den so genannten barrels. Dieser weltberühmte Kaffee zeichnet sich durch ein sehr volles, leicht süßliches Aroma mit einer feinen Gewürznote aus.

Espresso à 6.00

Fragen Sie nach unserem
attraktiven Teeangebot

Dessertwein

Frankreich

Domaine Sarda-Malet	10cl	14.00
Muscat de Rivesaltes	37.5cl	53.00

Grappe

	<u>Vol. %</u>	<u>2cl</u>
Grappa Berta, "tre soli tre" 1999	45%	16.00
Grappa di Brunello di Montalcino	42%	9.00
Grappa di Barolo	42%	9.00
Grappa, Nardini	50%	9.00
Grappa Bocchino Gran Moscato	40%	9.00

Brände

	<u>Vol. %</u>	<u>2cl</u>
Calvados Château du Breuil	40%	14.00
Cognac Camus x.o.	40%	17.00
Armagnac Sempé	40%	12.00
Wild-Kirschenbrand „Schosser“	40%	17.00
Alter Apfel „Gölle“	40%	14.00
Himbeere Schosser	41%	19.00
Mirabelle	41%	8.00