

Speisekarte

KALTE VORSPEISE

	PREIS/ PERS.
Grüner Spargel, Rohschinken und feine Balsamico-Vinaigrette (von März bis Juni)	21.50
Cremiger Mozzarella di Buffala mit Basilikumöl und Tomaten	21.50
Rindercarpaccio mit Rucola, Balsamico und Parmesanspänen	22.00
Norwegisches Lachstartar nach orientalischer Art	22.00
Terrine des Signal de Bougy mit einem Saisonsalat	19.00
Mesclun-Salat mit gegrillter cremiger Tomme Vaudoise	19.00

WARME VORSPEISE

	PREIS / PERS.
Pilzpfanne in Rahmsauce und Croutons in Olivenöl	19.00
Jakobsmuschel-Gratin mit Safranrahm	21.00
Würziger Gambas-Spiess auf Gemüseragout	21.00
Meeresfrüchte in Blätterteig mit Spargelspitzen und Sauce Hollandaise (von März bis Juni)	21.00

FISCH

	PREIS / PERS.
Eglifilets à la meunière, Tartarsauce, Salzkartoffeln, Auswahl von unseren Primeurs	38.00
Gegrilltes Lachssteak mit Dillsauce, Pilaw Reis und Gemüse der Saison	35.00
Forellenfilet mit Beurre Blanc und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln mit Petersilie, Gemüse Mischung	35.00

VEGETARISCH

	PREIS / PERS.
Paniertes Gemüseschnitzel mit Beilage	25.00

VEGAN

	PREIS / PERS.
Nudelpfanne mit Gemüse der Saison	25.00

FLEISCH

	PREIS / PERS.
Zartes Hähnchenbrust, Pilzsauce, Gemüse Mischung, Grenaille Kartoffeln im Backofen	28.00
Kaltes Roastbeef, Tartarsauce, Saisonsalat und Country Potatoes	36.00
Kalbsmedaillon aus unseren Wiesen, bei Niedrigtemperatur gegart, mit kräftigem Zitronensauce, Gratin Dauphinois, Gemüseauswahl von unseren Primeurs	38.00
Knochenschinken mit Madeirasauce, Gratin Dauphinois, in Butter gebratene grüne Bohnen	28.00
Entrecôte double, bei Niedrigtemperatur gegart, mit Café-de-Signal-de-Bougy-Butter, Birnenkartoffeln und gegrilltes Gemüse der Saison	38.00
Zürcher Kalbsgeschnetzelte mit feiner Pilzrahmsauce, Röstiküchlein, Gemüseauswahl der Saison	38.00
Geschmorte Rinderhaxe nach alter Tradition, Kartoffelpüree mit Trüffelöl, grüne Bohnenbündel	35.00

WILDSPEZIALITÄTEN

	PREIS / PERS.
Hirsch-Tournedos mit Speck umwickelt, bei Niedrigtemperatur gegart, Royal Wildgarnitur*, Butterspätzli	45.00

* Royal Wildgarnitur: Rotweibirnen, Kastanien, Rosenkohl, Rotkohl, Kürbisflan, Preiselbeerkonfitüre

DESSERTS

	PREIS / PERS.
La poire, Birnenmousse mit weichem Mandelkern	12.00
Trüffel mit Schokoladenganache und knusprige Meringue	12.00
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille nach alter Tradition	12.00
Toblerone-Schokoladenmousse mit weissen Schokospänen	10.00
Frischer Obstsalat	10.00
Café Gourmand des Signal de Bougy	12.00