

VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE

Knackige Blattsalate (Gluten / Lactose / Lupine) Schalottenvinaigrette / Rinderfiletstreifen / Parmesan / Brotcroutons	VS / HG	16.50 / 28.00
Gegrillte Garnelen (Lactose / Krustentiere / Gluten / Sulfat) Tagliatelle/ Krustentiersud	VS / HG	25.00 / 38.00
Kalbstafilespitz-Tortellonis (Lactose / Gluten / Sesam / Soja / Erdnüsse) Geschäumter Meerrettichsud / Radieschen / Schnittlauch	VS / HG	17.50 / 27.00
Beefsteak Tatar vom Rindsfilet nach Hausrezept (Histamine / Soja / Nüsse) Kleine Gürkchen / Salatbouquet / Zwiebeln / Vincotto	VS / HG	26.00 / 39.00
Bündner Gerstensuppe (Gluten / Sellerie) Frisches Gemüse / Schnittlauch	VS / HG	20.00 / 31.00
Forellentatar (Krustentiere / Lactose / Zitrusfrüchte / Fisch) Marinierte Avocado / Sauerrahm / Saiblingkaviar	VS / HG	21.00 / 36.50
Skreyfilet (Winterkabeljau) (Lactose / Gluten / Nüsse / Senf) Pommery-Senssauce / Tomaten / Pesto / gegrillte Kartoffeln	VS / HG	26.50 / 42.00
Rosa gebratene Entenbrust (Lactose / Nüsse) Karotten-Ingwerpüree / Korianderöl	VS / HG	23.50 / 36.00
Gebratene Entenleber (Gluten / Schwefeldioxid) Mangochutney / Portweinreduktion	VS / HG	29.50 / 48.00
Rindergeschnetzeltes (Laktose / Schwefeldioxid / Lupine / Gluten / Ei) Gebratene Semmelknödel / Sauerrahm	VS / HG	23.50 / 36.00
Gegrillte Jakobsmuscheln (Laktose / Schalentiere / Gluten) Passionsfrucht / Sauerrahm	VS / HG	24.00 / 36.00
Sesam-Knusperblätter mit Quark und Apfel (Sesam / Gluten / Lactose / Mandeln / Histamine / Lupine)	Mini / Maxi	7.50 / 13.50

HAUPTGÄNGE

Tranchen von der Kalbshaxe (Histamine / Schwefeldioxid / Lupine) Saftige Kalbshaxe / warmer Salat von gegrillten Kartoffeln / Radieschen / Schnittlauch		39.00
Rindsfilet la Bouteille (Histamine / Schwefeldioxid / Schalenfrüchte) Rindstatar im Rindsfilet vom Grill an kräftiger Rotweinsauce auf pikanten Rosmarinbohnen und gegrillten Kartoffelscheiben	180g / 250g	48.50 / 58.50

Speziell empfehlen wir Ihnen unsere beliebten Menus!

Amuse Bouch-Teller:	3 Mini-VS auf einem Teller serviert (ca. 20 Min. Wartezeit)	35.00
Kennenlern-Menu:	3-Gang Menu inkl. 1 dl Wein/Gang (Angebot kann vom aktuellen Angebot abweichen)	85.00
Geniesser-Menu:	5-Gang Menu inkl. 1 dl Wein/Gang (Angebot kann vom aktuellen Angebot abweichen)	135.00
La Bouteille Spezial:	6-Gang Menu inkl. 1 dl Wein/Gang (Angebot kann von der aktuellen Karte abweichen) inkl. 1 dl Wein/Gang, Apéro, Kaffee, Digestif und Friandises)	165.00

NACH LUST UND LAUNE-PRINZIP

Stellen Sie Ihr eigenes Menu aus unserem Angebot zusammen! Die Preise entnehmen Sie den jeweiligen Positionen. Zu jedem Gang erhalten Sie dazu passend ein perfekt abgestimmtes Glas Weiss- oder Rotwein. Der Preis pro dl liegt zwischen Fr. 6.50 und Fr. 14.50. Höher liegende Preise (z.B. für Dessertweine) werden Ihnen mitgeteilt.