

FESTIVAL DE MOULES-FRITES

29.5 CHF (als Vorspeise 21 CHF ohne Pommes-Frites)

Miesmuscheln | Weisswein | Knoblauch | Rahm | Pommes frites

Miesmuscheln | Tomate | Chilli | Frühlingszwiebel | Pommes frites

Entrées froides et chaudes

Tatar de boeuf aux pommes, oignons rouges, calvados

Rindstatar | Apfel | Calvados | Rote Zwiebeln
als Hauptgang

24
36

Salade de chèvre chaud

Blattsalat | gebackener Ziegenkäse | Thymian | Honig

15

Soupe à l'oignon, diablottins

Französische Zwiebelsuppe | überbackenes Käsebrot

14

Fois Gras sautée, truffe, gelée de sauternes, brioche

Ungestopfte Gänseleber

24.5

Plats principal

Ravioli aux légumes, beurre à la sauge

Gemüseravioli | Salbeibutter | Lauch

26

Filets de plie a la meunière, pommes dauphine citron, épinards

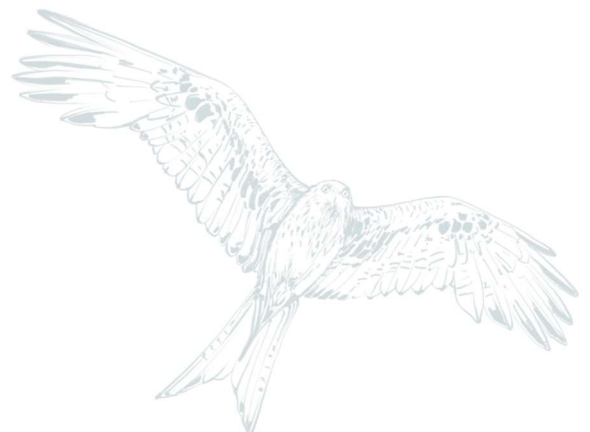
Scholle meuniere | Zitronendauphine | Blattspinat

36

Coq au vin, légume-racine, nouilles aux beurre

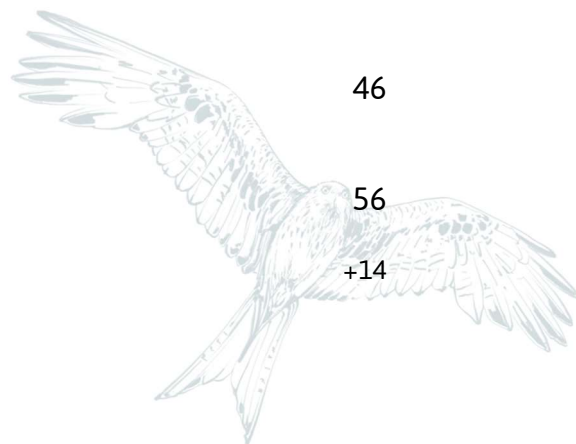
Coq au vin | Wurzelgemüse | Butternudeln

38



BALDEGG KLASSIKER

Garten-Salat Baldegg (vegan)*	12.5
mit Bio Onsen-Ei	3.5
Baldegg Hausdressing, Essig Öl	
Kalbsgeschnetzeltes	42
Champignons Rahm Rösti	
Kalbscordonbleu gerollt	46
Pommes Frites Gemüse	
Tournedos et jus de veau truffé	56
Sellerie Steak Weissweinsrisotto	
Rossini mit gebratener Gänseleber (ungestopft)	+14



Desserts

Crème brûlée Mandel Zitronenmelisse	13
Tarte-Tatin Vanilleglace Rahm	15
Profiteroles warme Schokolade Vanillerahm	15