

# A la carte

Entrée / Plat principal  
Vorspeise / Hauptgang

Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	12
Salade de doucette avec sa sauce maison, œuf et croûtons <i>Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei und Croutons</i>	16
Crème de courge au curry, œuf à la truffe en feuille de brick <i>Kürbiscremesuppe mit Curry, Trüffel-Ei im Bricketeig</i>	17
Crème de vin blanc de Ligerz servie avec crostini de truite fumée <i>Ligerzer Weißweinsuppe serviert mit Crostini von geräucherten Forellen</i>	22
Raviolis frais farcis à la Ricotta et au citron, beurre à la sauge et Grana Padano <i>Frische Ricotta-Zitronen-Ravioli an Salzeibutter mit Grana Padano</i>	22/31
Gnocchis sautés avec sauce crème, champignons des bois et légumes d'automne <i>Sautierte Gnocchis an leichter Cremesauce, Waldpilzen und Herbstgemüse</i>	27
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	28/39
Poisson du jour selon arrivage, riz Basmati et légumes <i>Tagesfisch je nach Fang, Basmati-Reis und Gemüse</i>	39
Escalopes de veau, sauce moutarde à l'ancienne, nouilles fraîches et légumes du marché <i>Kalbschnitzel an Senfsauce, frische Nudeln und Marktgemüse</i>	46
Filet de canette avec sauce cassis servi avec lentilles Beluga et légumes du Seeland <i>Entenfilet an schwarzer Johannisbeerensauce mit Beluga-Linsen und Gemüse vom Seeland</i>	38
Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce Madère, pommes dauphine et légumes d'automne <i>Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Madeira-Sauce, Pommes Dauphine und Herbstgemüse</i>	51

## Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Truite: Suisse / Forelle: Schweiz

Perches: Pologne / *Egli: Polen*

Poisson du jour: demander à nos collaborateurs/trices / *Tagesfisch: Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden*

Veau : Suisse / Kalb / Schweiz

Canette : France / Ente : Frankreich

Boeuf: Irlande / *Rind: Irland*

Foie Gras: France / *Entenleber: Frankreich*



# Menu Aqua

Crème de vin blanc de Ligerz servie avec crostini de truite fumée  
*Ligerzer Weißweinsuppe serviert mit Crostini von geräucherten Forellen*

\*\*\*

Pavé de saumon suisse,  
accompagné de risotto crémeux et poireaux sautés

*Schweizer Lachssteak,  
begleitet von cremigem Risotto und sautiertem Lauch*

\*\*\*

Tarte amandine avec poires pochées, caramel beurre salé, glace double-crème

*Mandelküchlein mit pochierten Birnen, gesalzenes Butterkaramell  
und Doppelrahm-Eis*

Menu complet 77

Entrée 22

Plat principal 44

Dessert 15

**Origine du poisson / Fischherkunft**

Truite: Suisse / Forelle: Schweiz

Saumon: Suisse / Lachs: /Schweiz



# Desserts maison & fromages



Dessert du jour  
*Tagesdessert*

11

Tarte amandine avec poires pochées, caramel beurre salé,  
glace double-crème

15

*Mandelküchlein mit pochierten Birnen, gesalzenes Butterkaramell  
und Doppelrahm-Eis*

Moelleux au chocolat noir servi avec fruits exotiques au poivre  
de Sechuan, sorbet à la mangue et fruit de la passion

15

*Lauwarmes Schokoladenküchlein mit exotischen Früchten  
an Sechuan-Pfeffer und Mango-Passionsfruchtsorbet*

Mousse au chocolat blanc accompagnée de pain d'épices au miel  
mandarines fraîches et sorbet aux fruits rouges

15

*Weisses Schokoladenmousse serviert mit Honiglebkuchen  
dazu frische Mandarinen und Beerensorbet*

Assortiment de fromages

13

*Käsevariation*

Demandez la carte des glaces Mövenpick

*Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte*

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances alimentaires, veuillez contacter notre personnel.  
*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*

Tous les prix en francs Suisses et 7.7% TVA inclus.

*Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken.*



# Heures d'ouverture

## Restaurant

*Novembre/décembre/janvier/février fermé le samedi/dimanche*

*(service des banquets et séminaires possible)*

*November/Dezember/Januar/Februar Samstag/Sonntag geschlossen\**

*\*Bankett möglich*

## Hotel

*Novembre/décembre/janvier/février ouvert 7/7*

*November/Dezember/Januar/Februar offen 7/7*

## Vacances du restaurant et de l'hôtel

*À partir du samedi 26 décembre 2020 jusqu'au lundi 11 janvier 2021 inclus*

*24/25 décembre 2020 ouvert à midi jusque à 16.00h*

*Ferien vom Samstag 26. Dezember 2020 bis und mit 11. Januar 2021*

*24./25. 2020 Dezember mittags geöffnet bis 16.00 Uhr*

## Saison de la saucisse au marc

Venez déguster au Weingut Schlössli la spécialité locale et les vins du domaine lors de la saison de la saucisse au marc (janvier-février 2021). De plus, profitez de la soirée en toute sérénité, grâce à notre forfait spécial (shuttleservice + nuitée à l'hôtel).

*Probieren Sie die lokale Spezialität und die Weine vom Weingut Schlössli während der Treberwurstsaison (Januar-Februar 2021). Profitieren Sie von unserem Treberwurst-Rousseau Package (Shuttleservice + Übernachtung im Hotel).*

*Réservations possibles via notre portail  
<https://www.treberwurst-schloessli.ch>*

