

BRASSERIE

Du Lac

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

Bienvenue / Willkommen / Welcome

Chers clients

Soyez les bienvenus, nous vous souhaitons un agréable séjour. Bon appétit.

Liebe Gäste

Gerne heissen wir Sie willkommen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns. Guten Appetit.

Dear guests

We wish you a pleasant stay with us.

Enjoy the food.



Appellation d'origine

Volaille	CH / F / BRA *
Bœuf	CH / BRA *
Veau	CH
Porc	CH
Agneau	F / NZL

* peut être traité avec des hormones

Herkunftsbezeichnung


Geflügel	CH / F / BRA *
Rindfleisch	CH / BRA *
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Lamm	F / NZL

* kann mit Antibiotika oder mit Hormonen behandelt sein

Origin of products

poultry	CH / F / BRA *
beef	CH / BRA *
veal	CH
porc	CH
lamb	F / NZL

* can be treated by hormones

 Plats végétariens

Tous les prix sont en Francs Suisses,
T.A.V. incluse

 Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inklusiv MwSt.

 Vegetarian dishes

All prices in Swiss francs including taxes

Pastis, Campari, Sekt, Sherry oder ein trockener Portwein entspannen, lösen die Zunge und machen Appetit.

Versetzen wir uns nach Südfrankreich - ein betörendes Aroma von Sternanis, Anis, Fenchel und anderen Kräutern entströmt dem Glas mit dem dicken Boden: Der Pastis ist bereits portioniert und wartet darauf, mit kaltem Wasser aus der Karaffe verdünnt zu werden. Pastis ist ein Synonym für Südfrankreich. Der Aperitif gehört immer dazu - als zwangloser Begrüssungstrunk vor dem Mittagessen oder beim Familienfest, als anregender Auftakt eines Geschäftsessens oder einer Party.

Ein oder zwei Gläschen, dazu das eine oder andere leckere Häppchen, auf jeden Fall aber gesalzene Nüsse – das entspannt, löst die Zunge und weckt den Appetit.

Was in Südfrankreich der Pastis, ist im Burgund der Kir: Creme de Cassis, ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren, wird mit trockenem Weißwein aufgegossen. Diese fruchtige Mischung ist eigentlich aus der Not entstanden: Ein gewisser Monsieur Kir, seines Zeichens Bürgermeister der Stadt Dijon, wollte bei öffentlichen Anlässen ein Getränk aus der Region servieren. Die heimische weisse Burgunder - Rebsorte Aligote braucht jedoch sehr viel Wärme und Sonne. In schlechten Jahrgängen ist sie leicht grünlich. Mit Creme de Cassis wurde der Weisswein eines jeden Jahrgangs trinkbar gemacht. Für festlichere Anlässe ersetzt man Wein auch mal durch Sekt oder Champagner.

APERITIFS

	Vol. %		
Pastis	45	2cl	6.80
Pernod	40	2cl	6.80
Cüpli		1dl	8.50
Kir Royal (mit Cassis)		1dl	8.50
Cinzano Bianco, Rosso	15	4cl	6.80
Campari	23.0	4cl	6.80
Campari Orange		4cl	7.50
Cynar	16.5	4cl	6.80
Cynar Orange		4cl	7.50
Sherry Tio Pepe (trocken)	15.5	4cl	6.80
Porto (rot)	19.5	4cl	6.80
Bloody Mary		4cl	9.50



LAPINKULT A BIER

La bière du Nord
Das nördlichste Bier der Welt
The northernmost beer in the world

33 cl 5.60



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Sanbitter	2dl	4.80
Tomatensaft	2dl	4.80
Orangensaft	2dl	4.80



Plat du jour

Cher client Lieber Gast Dear Guest

Nous vous servons ces menus toute l'année au jour fixe de la semaine
 Diese Menus servieren wir Ihnen über das ganze Jahr am selben Wochentag
 These menus we serve throughout the year on the same day of the week

Lundi Montag Monday **22.50**

Carré de porc entier rôti à la sauce aux morilles et gratin dauphinois
 Saftiges Schweinskarree am Stück gebraten mit Morchel-Rahmsauce und Kartoffelgratin
 Roast whole-loin of pork with morels sauce and gratinated potatoes

Mardi Dienstag Tuesday **27.50**

Filet de côte couverte de bœuf à la sauce Stroganov, servi avec crème fraîche et riz créole
 Zarte Tranchen vom Rindshohrückenfilet mit Stroganow-Sauce, Crème fraîche und kreolischem Reis
 Tender slices of rib-eye with Stroganov-sauce, crème fraîche and Creole rice

Mercredi Mittwoch Wednesday **25.50**

*Pointe de culotte de bœuf bouillie dans un bouillon de légumes,
 mousse raifort et vinaigrette balsamique, pommes nature*
 Tafelspitz in feinstem Gemüsebouillon gegart, Meerrettichschaum und Balsamico-Vinaigrette, Salzkartoffeln
 Prime beef boiled in vegetable bouillon, horseradish and balsam vinaigrette, boiled potatoes

Jeudi Donnerstag Thursday **26.50**

Duo de rôti porc et veau à la sauce crémeuse au Calvados, purée de pommes de terre
 Braten-Duo von Schwein und Kalb mit Calvadosrahmsauce, dazu frischer Kartoffelstock
 Duo of roast pork and veal with Calvados cream sauce and mashed potatoes

Vendredi Freitag Friday **25.00**

*Saumon de Finlande fumé maison, sauce mousseline aux fines herbes
 épinards en branches et pommes de terre à la crème*
 Hausgeräucherter finnischer Lachs mit Kräuterschaum, Blattspinat und Rahmkartoffeln
 Home-smoked Finnish salmon, foamy sauce with herbs, spinach leaves and creamy potatoes

Samedi Samstag Saturday **23.50**

Goulache de veau à la crème mode viennoise avec nouilles au beurre
 Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butternudeln
 Veal goulash with butter noodles

Dimanche Sonntag Sunday **32.00**

Roastbeef classique à la sauce Café de Paris, pommes de terre allumettes et légumes de saison
 Klassisches Roastbeef mit Café de Paris-Sauce
 Allumettes-Kartoffeln und Saisongemüse
 Classical roast sirloin with Café de Paris sauce, thinly french fries and vegetables in season

Tous les prix sont en Francs Suisses, T.A.V. incluse
 Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
 All prices in Swiss francs including taxes


LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	Premier	Portion
<i>Crevettes roses géantes "Calypso", baguette croustillante (3 p. / 6 p.)</i> Riesenkrevetten Calypso, knuspriges Baguette Shrimps cocktail Calypso, crispy baguette	13.50	22.50
<i>Saumon fumé à chaud à la mousse raifort</i> Warm geräucher Lachs kalt serviert mit Meerrettichschaum Warm smoked salmon cold served with horseradish	14.80	24.50
<i>Foie gras de canard „maison“ sur gelée au Porto, baguette croustillante</i> Hausgemachte Entenleberterrine auf Portweingelee, knuspriges Baguette Homemade duck foie gras terrine on portwine jelly and crispy baguette	16.50	26.00
	Petit faim	Portion
<i>Beefsteak tartare, (légèrement, moyennement ou fortement relevé)</i> Beefsteak Tatar nach Wunsch mild, würzig oder feurig, mit Toast und Butter Beefsteak Tatar at your choice soft, medium or hot, with toast and butter	19.90	28.50
<i>Assiette des Grisons „Heidi“ jambon cru et viande séchée</i> Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken Grisons air-dried meat and raw ham	18.90	27.50



LES SALADES

<i>Salade de feuilles du marché</i> Marktfrische und knackige Blattsalate Green salad freshly from the market		7.60	
<i>Salade mêlée du marché</i> Marktfrischer gemischter Salat Mixed salad freshly from the market		8.60	
<i>Salade niçoise</i> Niçoise-Salat mit marktfrischen gemischten Salaten und Thunfisch Nicoise salad with mixed salad freshly from the market and tuna		11.50	
<i>Assiette de salade à l'œuf poché, sauce à choix</i> Bunter Salatteller mit pochiertem Ei und Dressing nach Ihrem Wunsch Colorful salad with poached egg and dressing according your wish		13.50	17.90
<i>Salade mêlée aux languettes de poitrine de poulet rôties</i> Salatkomposition mit Pouletsbruststreifen Salad composition with roasted slices of chicken breast			22.50
<i>Salade de saucisse de Lyon et Gruyère avec pommes de terre allumettes</i> Lyoner-Wurstsalat mit Greyerzer Käse und Allumettes-Kartoffeln Lyonnese sausage salad with Gruyere cheese salad and thinly french fries			16.90

LES POTAGES

	Premier	Portion
<i>Cristal de bœuf célestine ou aux perles dorées</i> Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Backerbsen <i>Consommé with pancake stripes</i>	5.90	
<i>Potage à l'oignon gratiné au Brie</i>  Französische Zwiebelsuppe mit Brie gratiniert <i>French onion soup gratinated with Brie-cheese</i>	7.90	14.80
<i>Bouillabaisse à la mode de Weesen, parfumée au safran et au Pernod</i> <i>sauce rouille et pain grillé</i> Weesener Jubiläums-Bouillabaisse mit Safran und Pernod abgeschmeckt Rouille-Sauce und geröstetes Weissbrot <i>Fish soup Weesen style seasoned with saffron and Pernod,</i> <i>rouille sauce and crispy bread</i>	11.90	17.80

LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

<i>Confit de ratatouille à la mode de ma grand-mère</i>  Feinstes eingemachtes Ratatouille nach Grossmutter's Rezept <i>Confit of ratatouille a recipe of my grandma</i>	8.90	
<i>Tarte flambée alsacienne aux oignons et lard</i> Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck <i>Original flamed tart, very thin layer of pastry topped with sour cream, onions and bacon</i> (auch geeignet zum Apéro für 2 Personen)		18.80
<i>Lasagnes végétariennes aux épinards et aux pignons</i>  <i>Feuilles de lasagnes farcies aux épinards en branches</i> <i>à la sauce Béchamel et du pesto maison</i> Vegetarische Spinat-Pinien-Lasagne Dünne Teigblätter gefüllt mit Frühlingsspinat in Bechamel-Sauce, dazu hausgemachte Pesto <i>Vegetarian spinach and pine-nuts lasagne</i> <i>Thinly pasta leaves stuffed with spinach in bechamel sauce and homemade pesto</i>	14.50	19.90

LA CUISINE SUISSE

Spécialité du vignobles du monastère de Weesen 24.50

“Weesener Treberwurst“ Saucisse cuite sur marc de raisin
à la sauce au vin rouge et grappa, carottes glacées, champignons de Paris,
lard et oignons, servi avec choucroute et pommes de terre à la crème

Weesener Treberwurst die Spezialität aus den Weesener Klosterrebbbergen

Schweinsbratwurst auf Weesener Blauburgunder Trester gegart, mit Rotwein-Grappajus,
glasierten Rüebli, Champignons, Speck und Zwiebel,
dazu servieren wir Sauerkaut und Rahmkartoffeln

Weesener Treberwurst the specialty of the Convent vineyards of Weesen

Fried pork sausage cooked on Blauburgunder draff, with red wine-grappa sauce,
glazed carrots, mushrooms, bacon and onions, served with sauerkraut and creamy potatoes

Emincé de veau à la sauce aux morilles et au cognac 24.80 32.80
servi avec rösti

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit Cognac, dazu knusprige Rösti
Sliced veal in morel cream sauce with cognac served with hashed brown potatoes

Rösti gratinés aux champignons de Paris et au fromage  17.50
Knusprige Rösti überbacken mit Champignons und Käse
Crispy Rösti gratinated with mushrooms and cheese


Saucisse de veau de St - Gall rôtie à la sauce aux oignons, servie avec rösti 17.90
St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit knuspriger Rösti
St. Galler roasted veal sausage with onion sauce, served with Rösti

LA TARTINE AU FOUR BRASSERIE

La Tartine au four - un délice culinaire. Légère et délicieuse tranche de pain blanc, recouverte de tomates coupées en cubes et de mozzarella, garnie d'un mélange de feuilles de roquette, d'olives, d'oignons rouges, de radis et de champignons crus mariné à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, et enfin, complétée par un ingrédient de votre choix - un vrai délice culinaire.

Die Tartine de pain – ein kulinarischer Genuss. Leicht und köstlich wird die französische Weissbrot-Schnitte mit Tomatenwürfel und Mozzarella knusprig gebacken. Ofenfrisch wird sie mit Rucolablättern, Oliven, roten Zwiebeln, Radischen und rohen Champignons belegt und mit feinstem Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt. Zum Schluss ergänzt mit einer Zutat Ihrer Wahl – ein kulinarischer Genuss.

The Tartine de pain - a culinary delight. Light and delicious French white bread with diced tomatoes and mozzarella crispy baked. Baked fresh from the oven topped with a mixture of rocket leaves, olives, red onions, radishes and raw mushrooms marinated with the finest olive oil and balsamic vinegar. Finally, supplemented with an ingredient of your choice – a culinary delight.

	Petit faim	Portion
<i>La Tartine au four simple</i>		
<i>aux tomates coupé et mozzarella</i>	 9.70	16.50
mit Tomatenwürfel und Mozzarella with diced tomatoes and mozzarella		
<i>La Tartine au four au jambon cuit</i>	10.40	17.80
mit Tomatenwürfel, Mozzarella und gekochter Schinken with diced tomatoes, mozzarella and ham		
<i>La Tartine au four au salami</i>	10.80	18.60
mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Salami with diced tomatoes, mozzarella and salami		
<i>La Tartine au four à l'œuf cuit dur</i>	 10.60	18.20
mit Tomatenwürfel, Mozzarella und gekochtem Ei with diced tomatoes, mozzarella and boiled egg		
<i>La Tartine au four à la ratatouille</i>	 10.60	18.20
mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Ratatouille with diced tomatoes, mozzarella and ratatouille vegetable		
<i>La Tartine au four au thon</i>	10.40	17.80
mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Thunfisch with diced tomatoes, mozzarella and tuna		
<i>La Tartine au four à la viande séchée</i>	11.50	19.90
mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Bündner Trockenfleisch with diced tomatoes, mozzarella and air dried meat		

LES NOUILLES DU PATRON

	Petite faim	Portion
<p><i>Les nouilles "Adorée"</i> à la sauce tomate aromatisée au basilic Nudeln mit einer Sauce aus sonnengereiften Tomaten, abgeschmeckt mit Basilikum Homemade noodles with tomato sauce and basil</p>	 14.00	17.50
<p><i>Les nouilles "Pistou"</i> à la sauce pistou à base de basilic, d'ail, de pignons et de parmesan Nudeln mit hausgemachter Pesto aus Olivenöl, Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan Noodles with home made pesto from olive oil, basil, garlic, pine-nuts and parmesan</p>	 15.60	19.50
<p><i>Les nouilles "Surprise"</i> lanquettes de suprême de poulet sautées à la mousseline aux fines herbes Nudeln mit sautierten Pouletbruststreifen an Kräuterschaum Noodles with chicken breast strips with foamy herb butter</p>	18.30	22.90
<p><i>Les nouilles "Pêcheur"</i> goujons de saumon grillées à la sauce au safran Nudeln mit Lachsstreifen vom Grill an Safransauce Noodles with grilled salmon stripes and saffron sauce</p>	19.60	24.50
<p><i>Les nouilles "Provence"</i> fines herbes, ail, huile d'olive et piments Nudeln mit Kräutern, feinem Olivenöl, Knoblauch und pikanten Peperoncini Noodles with herbs, garlic, olive oil and spicy piments</p>	 15.60	19.50
<p><i>Les nouilles "Bretagne"</i> sauce crémeuse aux morilles et au Cognac, servies avec des coquilles St. Jacques Nudeln an Morchelrahm-Cognacsauce, dazu Jakobsmuscheln Noodles on morel Cognac sauce with scallops</p>	19.10	23.90
<p><i>Les nouilles "Jardinière"</i> julienne de légumes sautés à l'huile d'olive et à la crème Nudeln mit in Olivenöl gebratenen Gemüsestreifen an Rahmsauce Noodles with in olive oil roasted vegetable strips and cream sauce</p>	 18.00	22.50
<p><i>Les nouilles "Camargue"</i> tomates séchées, du artichauts, du courgettes et de la roquette Nudeln mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Zucchetti, Rucola Noodles with dried tomatoes, artichokes, courgettes and rucola</p>	 21.20	26.50
<p><i>Les nouilles "Gratin"</i> julienne de légumes et jambon Nudelgratin mit Gemüse und Schinken Noodle gratin with vegetables and ham</p>	18.00	22.50

LES POISSONS

Chers clients Lieber Gast Dear Guest

Tous les plats principaux de poissons sont cuits selon votre choix et servis avec des pommes de terre à la crème et une timbale de pinard - la spécialité de la maison. Les poissons sont servis selon disponibilité.

Zu sämtlichen Fischgerichten servieren wir Rahmkartoffeln und Spinat - eine Spezialität des Hauses. Da wir Ihnen nur frisch gefischte Fische servieren, sind wir auf den Tagesfang angewiesen. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn nicht immer alle Fische verfügbar sind.

All fish dishes prepared according to your choice will be served with our home specialty: creamy potatoes and spinach. Fish available according to the daily catch.

	Petite faim	Portion
<i>Filets de perche frits à la sauce tartare</i> Goldig gebackene Eglifilets mit delikater hausgemachter Tatarensauce <i>Deep-fried fillets of perch with Tatar sauce</i>	26.40	33.00
<i>Corbeille "Nautilus"</i> <i>Filets de saumon, de loup de mer, de pangasius, de sandre et des calamars,</i> <i>dans une légère pâte à frire, sauce tartare</i> Nautilus Körbli serviert mit Tatarensauce Lachs-, Wolfsbarsch-, Pangasius-, Zanderfilets und Kalmarringe in leichtem Backteig frittiert <i>Nautilus basket with Tatar sauce</i> <i>Fillets salmon, sea bass, pangasius, pike-perch and squid rings in frying batter and deep-fried</i>		25.80
<i>Avec pommes de terre allumettes / mit Allumettes-Kartoffeln / with thinly french fries</i>		+ 4.50
<i>Filets de perche sautés "Brasserie" au beurre aux fines herbes</i> Kurzgebratene Eglifilets nach Brasserie Art in feiner geschäumter Kräuterbutter <i>Sautéed fillets of perch Brasserie style with foamy herb butter</i>	28.40	35.50
<i>Filets de pangasius "Copacabana", sauce curry au rhum</i> <i>servi avec des fruits grillés et du riz</i> Pangasiusfilet an Curry-Rumsauce, mit gegrillter Ananas und Banane, serviert mit Reis <i>Pangasius fillet served with a curry-rum sauce, roasted fruits and rice</i>		27.50
<i>Médallions de sandre pochés à l'huile d'olive</i> <i>nappé de sauce crémeuse au vin blanc</i> In Olivenöl pochiertes Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce <i>Fillets of pike-perch poached in olive oil with white wine cream sauce</i>	29.20	36.50
<i>Filet de saumon à la finlandaise</i> Une tranche de saumon frais marinée dans un mélange d'épices puis fumée dans un fumoir avec une sélection de copeaux de bois. Le saumon prend un léger goût de fumée et reste particulièrement juteux grâce à cette méthode de cuisson douce. Lachsfilet finnische Art Ein frisches Lachsfilet wird mit einer feinen Würzmischung leicht massiert und anschließend in der Räucherbox mit ausgewählten Holzspänen geräuchert. Durch die schonende Garmethode bleibt der Lachs wunderbar saftig und erhält einen angenehmen milden Rauchgeschmack. Fillet of salmon Finnish style With special spices marinated fillet of salmon smoked in a box filled with selected wood shavings. This gently cooking method keeps the salmon juicy and reaches a light taste of smoke		29.50

LES VIANDES

	Petite faim	Portion
<p><i>Entrecôte de bœuf "Chez nous"</i> <i>pommes de terre allumettes</i> Zartes Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Allumettes-Kartoffeln <i>Beef sirloin steak gratinated with homemade herb butter</i> <i>and thinly french fries</i></p>	31.60	39.50
<p><i>Churrasco Gaucho, brochette de viande de bœuf marinée</i> <i>aux pommes de terre allumettes, assortiment de salades, sauce maison relevée au séré</i> Churrasco Gaucho, saftiges, mariniertes reines Rindfleisch am Spiess mit Allumettes-Kartoffeln, verschiedenen Salaten, würzige Haussauce mit Quark <i>Churrasco Gaucho, juicy marinated beef meat on a skewer with thinly french fries,</i> <i>selected salads, with homemade dip</i></p>		
<p><i>Le célèbre "Stroganov"</i> <i>Tendres morceaux de filet de bœuf dans un turban de riz</i> Das weltberühmte Filetgulasch Stroganow Zarte Rindsfiletwürfel an Paprika-Sauerrahmsauce im Reising <i>The world famous Stroganov</i> <i>tender piece of beef fillet in red pepper sauce</i></p>	26.30	32.80
<p><i>Cordon bleu géant (seulement pour la grande faim)</i> <i>le géant de 380g doré, servi avec pommes de terre allumettes</i> Riesen Cordon bleu (nur für den grossen Hunger) das 380 g Riesending, goldgelb gebraten serviert mit Allumettes-Kartoffeln <i>Cordon bleu XXL (only for big eaters)</i> <i>the 380 g big thing, golden fried, served with thinly french fries</i></p>		27.50
<p><i>Le mini-maxi Cordon bleu, servi avec une garniture de salades</i> Mini-Maxi - Das kleine-grosse Cordon bleu mit Salatgarnitur <i>Mini-Maxi - the small large cordon bleu, with salad garnish</i></p>		24.50
<p><i>Escalope de porc panée</i> <i>pommes de terre allumettes et ketchup</i> Paniertes Schweinsschnitzel mit Allumettes-Kartoffeln und Ketchup <i>Bread-crumbed pork scallop with thinly french fries and ketchup</i></p>	18.50	24.50
<p><i>Cog au vin de Bourgogne</i> <i>Suprême de poularde dans son jus au vin rouge</i> <i>Gratin dauphinois</i> Französische Maispouardenbrust in Rotwein gegart mit Kartoffelgratin <i>French corn-fed chicken breast in red wine</i> <i>served with gratinated potatoes</i></p>		24.80
<p><i>Poulet en corbeille</i> <i>demi poulet rôti servi avec notre délicieuse sauce maison, pommes de terre allumettes</i> Saftiges und knuspriges halbes Poulet im Chörbli serviert mit raffiniertes Haussauce und Allumettes-Kartoffeln <i>Juicy and crispy half chicken in the basket</i> <i>with delicious homemade sauce and thinly french fries</i></p>		19.50
<p><i>Lanières de suprême de poulet panées à la mie de pain de ciabatta</i> <i>servi avec sauce relevée</i> „Feuersteine“ Pouletbruststreifen mit Ciabattabrot-Panade serviert mit feuriger Sauce serviert <i>Deep fried sliced chicken breast crumbed with ciabatta bread,</i> <i>served with a spicy hot sauce</i></p>		14.50
<p>avec pommes de terre allumettes / mit Allumettes-Kartoffeln / with thinly french fries</p>		+ 4.50

ENTREMETS

<p><i>"Tarte Tatin" tarte renversée aux pommes</i></p> <p>Der berühmte gestürzte Kuchen aus frischen, karamellisierten Äpfeln mit einem hauchdünnen Teig <i>The original French apple tart upside down</i></p> <p>La tarte Tatin est servie de 11'00h à 14'00h et de 18'00h à 21'30h. Chaque tarte est fraîchement préparée à la minute. Convient aussi comme dessert pour 2 personnes.</p> <p>Die Tarte Tatin wird von 11'00h bis 14'00h und 18'00h bis 21'30h serviert. Jede Bestellung wird frisch à la minute zubereitet. Eignet sich auch als Dessert für 2 Personen.</p> <p>The tarte Tatin is served from 11'00h to 14'00h and 18'00h to 21'30h. Each order is freshly prepared a la minute. Also suitable as a dessert for 2 persons.</p>	12.50
<p><i>Crêpes "Suzette"</i></p> <p>Pfannkuchen Suzette mit Orangensaft <i>Pancake Suzette with orange juice</i></p> <p>au Grand Marnier / mit Grand Marnier / with Grand Marnier</p>	7.80 + 3.50
<p><i>Tarte au citron "Du Lac"</i></p> <p>Zitronenkuchen aus Doppelrahm und frischen Zitronen <i>Lemon tart of fresh lemon and double cream</i></p>	6.80
<p><i>Savarin aux fruits de saison avec un trait de rhum</i></p> <p>Savarin mit Saisonfrüchten und einem Schuss Rum <i>Savarin with seasonal fruits and a shot of rum</i></p>	8.50
<p><i>Profiteroles au chocolat</i></p> <p>Kleine Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse <i>Cream puffs stuffed with chocolate sponge</i></p>	7.50
<p><i>Gratin de fruits de saison</i></p> <p>Überbackene Saisonfrüchte <i>Gratinated fresh seasonal fruits</i></p>	11.00
<p><i>Soufflé glacé "Grand Marnier"</i></p> <p>Eisauflauf mit Grand Marnier <i>Light ice-soufflé with Grand Marnier</i></p>	9.50
<p><i>Macédoine de fruits frais</i></p> <p>Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i></p>	8.80 mit Rahm + 1.50 mit Kirsch + 3.50
<p><i>Crème brûlée au caramel croustillant</i></p> <p>Gebrannte Creme mit karamellisierter Zuckerkruste <i>Caramel custard</i></p>	7.50