



Herbstkarte 2023

Hausgemachte Rehterrine mit Cumberland-Sauce	Chf 32.00
Hirschfiletcarpaccio mit kleinen Früchten	Chf 36.00
Entenleberterrine, Feigenchutney und Brioche	Chf 44.00
Endiviensalat mit Remoulade, Apfel und roter Bete	Chf 24.00
Pochiertes Ei an Weinsauce mit oder ohne Speckwürfel	Chf 26.00
Herbstpilze mit Liebstöckel mit oder ohne pochiertem Ei	Chf 32.00
6 Austern „Marennes d'Oléron“	Chf 36.00

BC

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	Chf 24.00
Steinpilzsuppe mit Kastanien	Chf 24.00

BC

Hummerrisotto, Jakobsmuschelsauce	Chf 56.00
-----------------------------------	-----------

BC

Rehrücken Baden - Baden mit Beilagen (2 Pers.)	Chf 130.00
Gebratene Rehmedaillons, Pfeffersauce, Spätzli und Herbstpilze	Chf 56.00
Fasanenbrust „Souvaroff“, gegarter Wirsing	Chf 48.00
Gebratenes Lammtournedos „Sisteron“ auf einem Cocobohnenbett, Saft	Chf 58.00
Rinderfiletspitzen nach französischer Art	Chf 48.00
Cremiges Pilzrisotto	Chf 38.00
Kürbisgalette mit Pilzsauce	Chf 38.00

BC

Warmes Soufflé mit Grand-Marnier (20 Min.)	Chf 34.00
Paris-Sicile mit Pistazie	Chf 28.00
Monte Bianco, Sahnenbaiser mit Kastanienpüree und Cassis	Chf 24.00
Dessertsortiment Victoria	Chf 28.00
Zitrusfruchtsalat mit Eisenkrauteis	Chf 24.00

BC

VICTORIA

GLION


RELAIS &
CHATEAUX