

Probieren Sie ein speziell für Sie am Tisch zubereitetes Kunstwerk von unserer
Try an especially for you on your table prepared artwork of our
Dégustez une œuvre d'art préparée spécialement pour vous à votre table

Flambéekarte / Flambée menu / Carte des plats flambée

Brochette de pirate „Störtebecker“

Spiess von Iberico Schweinsfilet, Zucchini und Aubergine mit Cointreau flambiert
serviert mit Spätzli und glasierten Äpfeln

*Iberico pork fillet skewer, courgette and eggplant flambéed with Cointreau
served with Spätzli and glazed apples*

Brochette de filet de porc ibérique, courgette et aubergines flambées au Cointreau
servi avec Spätzli et pommes glacées

CHF 56.00

Filet de boeuf „Omer Pascha“

Rindsfilet flambiert mit Cognac und grünem Pfeffer

Gratin dauphinois und winterlichem Gemüse

Beef fillet flambéed with cognac and green pepper

Gratin dauphinois and winter vegetables

Filet de bœuf flambé au cognac et poivre vert
gratin dauphinois et légumes d'hiver

CHF 60.00

Flambée de coquilles saint jacques „Rasputin“

Flambierte Jakobsmuscheln mit Wodka sauce

Schlosskartoffeln und Winterspinat

Flambéed scallops with vodka sauce

Castle potatoes and winter spinach

Pétoncles flambés avec sauce vodka

Pommes château et épinards d'hiver

CHF 55.00

Ab 2 Personen/ For 2 persons / A partir de 2 personnes

Crêpe Suzette

am Tisch flambiert und serviert mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleglace

Flambéed at your table served with homemade bourbon vanilla ice cream

flambée à la table et servit avec glace à la vanille bourbon

pro Person CHF 19.00

Damit Sie ohne lange Wartezeiten ein qualitativ und geschmacklich hochwertiges Flambée genießen können, bitten wir um Verständnis, dass pro Tisch bei Maximum vier Personen nur eine Flambée-Variante zubereitet werden kann. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!