



Menu

Modern French Country Cooking
All prices in EUR

Starters

Olives	4
Bread & Butter	6
bread from "KEIT" & whipped herb butter	
Cheese Plate	16
Rösti with Tuna Tartare	14
with fish tartare and cream cheese sauce	
French Onion Soup (vegetarian)	14
slow-cooked onions, savory broth, toasted bread, melted Comté on top	
Beef Tartare	19
served with milk bread and cured egg yolk	
Panisses (vegan)	12
Crispy chickpea fritters with an homemade truffle mayonnaise	

Mains

Leek Cannelloni (vegan)	24
served with cream sauce, leek oil, hazelnut crunch	
Beef Bourguignon	27
with herb-garlic butter potato purée	
Char en Papillote	29
fish with asparagus pilaf rice	

Desserts

Mousse au Chocolat	9
silky mousse finished with olive oil and sea salt	
Lavender Creme Brulee	9
with a fine caramel crust	

Menü

Modern French Country Cooking
Alle Preise in EUR

Vorspeisen

Oliven	4
Brot & Butter	6
Brot von "KEIT" und geschlagene Kräuterbutter	
Käseplatte	16
Rösti mit Tuna Tartare	14
mit Fischtartar und Frischkäsesauce	
Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch)	14
Langsam gegarte Zwiebeln, herzhafte Brühe, geröstetes Brot, geschmolzener Comté darüber	
Rindertartar	19
serviert mit Milchbrot und gebeitztes Eigelb	
Panisses (vegan)	12
Knusprige Kichererbsen-Fritters mit hausgemachter Trüffelmayonnaise	

Hauptgerichte

Lauch-Cannelloni (vegan)	24
serviert mit Sahnesauce, Lauchöl und Haselnusskrokant	
Boeuf Bourguignon	27
Kartoffelpüree mit Kräuter-Knoblauch-Butter	
Saiblingsfilet en Papillote	29
Fisch mit Spargelpilaw	

Desserts

Mousse au Chocolat	9
Seidige Mousse, verfeinert mit Olivenöl und einer Prise Meersalz	
Lavendel-Crème brûlée	9
mit feinen Karamellkruste	
