

## ***Kalte Vorspeisen***

### ***Salade verte***

- ✧ *Grüner Salat*  
*Green salad*

### ***Salade mêlée***

- ✧ *Gemischter Salat*  
*Mixed salad*

### ***Salade de mâche au croquant de noix, vinaigrette de pomme et poitrine de canard fumée***

- ✧ *Nüsslisalat an einem Walnusskrokant und Apfeldressing mit geräucherter Entenbrust*  
*Lamb's lettuce with walnut-crisp and apple vinaigrette and smoked duckling breast*

### ***Carpaccio de filet de bœuf avec pesto, parmesan et réduction de balsamique***

- Rindfilets carpaccio mit Pesto, Parmesanflocken und Balsamicoreduktion*  
*Beef fillet carpaccio with pesto, parmesan and balsamico*

### ***Tartar piquante de thon avec chili et coriandre***

- Pikantes Thunfisch tartar mit Chili und Koriander*  
*Spicy tuna fish tartar with chilli and coriander*

✧ = SANS VIANDE, ohne Fleisch, *without meat*

## ***Suppen***

### ***Consommé tomate avec Gin***

*Tomatisierte Kraftbrühe mit einem Schuss Gin*

*Clear soup with tomatoes and Gin*

### ***Velouté des noix de coco aux crevettes et poisson***

✧ *Leichtes Kokosnusssüppchen mit Krevetten und Fisch*

*Coconuts soup with shrimps and fish*

### ***Crème de pommes de terre aux truffes avec croûtons***

✧ *Getrüffelte Kartoffelcreme mit Croutons*

*Potato soup truffled with bread croutons*

## ***Warme Vorspeisen***

### ***Escargots d'Alsace flambes***

*Flammbierte Elsässer Schnecken*

*Flambéd Alsace snails*

### ***Tagliatelle trois couleurs aux truffes noires et fois de canard***

*Dreierlei Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln und Gänseleber*

*Three colored tagliatelle with black truffles and goose liver*

✧ = SANS VIANDE, ohne Fleisch, *without meat*

## ***Klassiker***

*à partir de 2 personnes / ab 2 Personen / for two people and more*

### ***Chateaubriand „Matterhorn“, bouquet de légumes et 3 sauces***

*Doppeltes Rindsfiletsteak Chateaubriand „Matterhorn“, Gemüsebukett und 3 Saucen*

*Double beef fillet steak Chateaubriand “Matterhorn”, various vegetables and 3 sauces*

### ***Selle d’agneau en croûte d’olives, bouquet de légumes***

*Lammrücken in einer Olivenkruste, Gemüsebukett*

*Lamb rack in a olive crust, various vegetables*

## ***Flambé Show***

*à partir de 2 personnes / ab 2 Personen / for two people and more*

### ***Selle de chevreuil flambee « Brussel »***

***servit avec choux rouges, choux de Bruxelles,***

***marrons, fruits, airelles rouges et spätzli maison***

*Rehrücken flambiert, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl,*

*Kastanien, Früchten, Preiselbeeren und Hausgemachten Spätzli*

*Flambéed rack of venison with red cabbage, Brussels sprouts,*

*chestnuts, baby-fruits, cranberries and home-made Spätzli*

### ***Filet de boeuf „Stroganov“***

*Flambiertes Rindsfilet „Stroganoff“*

*Flambéed beef fillet Stroganoff*

### ***Au choix servis avec: Pates, riz, rösti, croquettes, pommes frites, pommes nature ou spätzli***

*Nach Wahl : Teigwaren, Reis, Rösti, Kroketten, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Spätzli*

*Your choice: Noodles, rice, rösti, fritters, french fries, boiled potatoes or spätzli*

## ***Hauptspeisen***

***Filet de bœuf grillé « Spycher »***  
***avec sauce Béarnaise ou sauce poivre vert***  
*Grilliertes Rindsfilet « Spycher » serviert mit*  
*Bearnaisesauce oder grüner Pfeffersauce*  
*Grilled beef fillet Tournedo „Spycher“ served with*  
*Bearnaise Sauce or Green pepper sauce*

***Côte de veau en manteau de parmesan***  
*Zartes Emmentaler Kalbskotelett in einem Parmesanmantel*  
*Veal Steak in parmesan crust*

***Filet de cerf avec garniture de chasse***  
*Hirschfilet mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen und Spätzli*  
*Deer fillet with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, Spätzli*

***Duo d'agneau de montagne (filet mignon et selle) avec herbes et l'ail***  
*Duett vom Berglamm ( Filet und Rücken) mit Kräutern und Knoblauch*  
*Duet of mountain –lamb (fillet and rack) on herbs and garlic*

***Au choix servis avec: Pates, riz, rösti, croquettes, pommes frites, pommes nature ou spätzli***  
*Nach Wahl : Teigwaren, Reis, Rösti, Krokette, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Spätzli*  
*Your choice: Noodles, rice, rösti, fritters, french fries, boiled potatoes or spätzli*

*Rind :Südamerika, Lamm : Australien, Schweiz, Wild : Neuseeland, Kalb : Schweiz*

## ***Fisch***

***Risotto au safran et vin blanc avec crevettes géantes et roquette***

*Riesenkrevetten auf Safran - Weissweinrisotto mit Ruccola*

*Scampis on white wine - saffron risotto with rocket*

***Redsnapper filet étuvée avec légumes, vinaigre de riz et Soja***

*Gedämpftes Redsnapper filet mit Gemüse, Reissessig, Soja*

*Redsnapper smothered with vegetables, rice vinaigrette and Soja*

***Rouget et coquilles St. Jacques sauté au beurre de poivrons,***

***sur lit de légumes***

*Rotbarbe und Jakobsmuscheln mit Paprikabutter auf einem Gemüsebeet*

*Red mullet and scallops with peppers butter on a bed of vegetables*

## ***Vegetarisch***

***Légumes étuvé au balsamique avec riz basmati en corbeille asiatique***

*Gedämpftes Gemüse mit Balsamico im Bastkorb und Basmati Reis*

*Vegetables smothered with balsamic in asian basket and basmati rice*

## ***Dessert***

***Crepes Suzettes „SPYCHER,***  
*Flambierte Pfannkuchen „Spycher“*  
*Flambéed pancakes”Spycher”*

***Mille-feuilles à la mousse de mangue et chocolat***  
*Cremeschnitte mit Mangomousse und Schokoladenfüllung*  
*Napoleon with Mango Mousse and chocolate*

***Crème catalana avec caramel croquant***  
*Katalanische Creme mit Knusperkaramel*  
*Cream catalana with crispy caramel*

***Panna cotta de pistache***  
*Pistazien -Panna cotta*  
*Pistachios panna cotta*

***Fondue au chocolat avec fruits***  
*Schokoladenfondue mit Früchten*  
*Chocolate fondue with fruits*

***Assiette de fromage et dattes***  
*Käseteller mit Datteln*  
*Cheese platter with dates*

## *Eis*

### *Glacé – Premium Rahmeis – Premium Ice cream*

*Vanille, mocca, caramel, chocolat, cannelle, nougat, pistache, banane*

*Vanille, Kaffee, Karamell, Schokolade, Zimt, Nougat, Pistazien, Banane*

*Vanilla, mocca, caramel, chocolate, cinnamon, nougat, pistachios, banana*

### *Sorbets – Sherbet*

*Abricots, citron, poire, quetsche, fraise, pomme*

*Aprikosen, Zitrone, Birne, Zwetschge, Erdbeer, Apfel*

*Apricot, lemon, pear, plum, strawberry, apple*