

# St. Alban-Stübli

## Vorspeisen Entrées Starters

<p>Waldpilzcrèmesuppe mit Parmesan Crostini          Crème de champignons des bois et Crostini au Parmesan          Cream soup with fresh mushrooms and Parmigiano Crostini</p>	17.50
<p>Gemischter Wintersalat mit Charlotte's Dressing          Salade de saison mêlée et sauce Charlotte          Seasonal mixed salads with Charlotte's style dressing</p>	14.50
<p>Komposition von Kalbsmilken mit Gewürzejus auf Saisonsalat          Composition de ris de veau aromatisée de jus d'épices sur salade de saison          Pan fried sweet breads seasoned with winter spices served over winter leaf salads</p>	25.50
<p>Gebratene Jakobsmuschel auf Risotto mit Chorizo an Kräuterjus          Coquille St. Jacques rôtie sur lit de risotto au Chorizo et son jus aux herbes          Scallops served over risotto with Chorizo seasoned with herbs</p>	29.50
<p>Nüsslisalat "Jäger Art" mit Brotcroûtons, Speck und Champignons          Salade de mâche "Chasseur" avec champignons, lard et croûtons          Lambs lettuce with warm mushrooms, bacon and croutons</p>	21.50
<p>Trüffel-Kartoffel-Pfannkuchen mit Waldpilzragout und flüssigem Ei          Crêpe de pomme de terre à la truffe          et ragoût de champignons avec son œuf coulant          Potato-Truffle-Pancake with mushroom ragout and fresh egg</p>	31.50
<p>Warme Entenleber mit frischen Feigen auf Topinambur-Tätschli          Foie gras de canard poêlé et figues fraîches sur galette de topinambour          Warm duck liver with fresh figs served with sunroot fritter</p>	35.00
<p>Tagliolini mit leicht gebratenem Lachs          und Thunfisch an Hummersauce          Tagliolini avec saumon et thon mi-cuit en sauce Homardine          Tagliolini noodles with slightly pan fried salmon and tuna served with lobster sauce</p>	28.50

## Hauptspeisen Plats Principaux Main Courses

Kalbsleber an Meaux-Senfsauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelstock Foie de veau sauté à la moutarde de Meaux, légumes et pommes de terre en purée Sliced veal liver with Meaux mustard sauce, vegetables and pureed potatoes	40.00
Cordon Bleu vom Kalb an Rotweinsauce mit Saisongemüse und Rösti Escalope de veau Cordon Bleu et son jus au vin rouge, légumes de saison et rösti Veal Cordon Bleu with vegetables, red wine sauce and Rösti	45.00
Kalbssteak an Meerrettichsauce mit Gemüsebouquet und Kürbis-Ravioli Steak de veau rôti et sauce au raifort, légumes du marché et raviolis aux potirons Pan-fried veal steak with horseradish sauce, winter vegetables and pumpkin ravioli	55.00
Black Tiger Crevetten auf Ananas und Mango mit Ingwer-Currysauce und Basmati Reis Crevettes Black Tiger poêlées sur mangues et ananas et sauce au gingembre et curry, riz Black Tiger shrimps served over mango and pineapple with ginger and curry sauce, rice	44.00
Lammkarree an Sauce von jungem Knoblauch Saisongemüse und kleine Nuss-Kartoffeln Carré d'agneau rôti et sauce à l'ail doux, légumes du marché et petites pommes de terre noisettes Lamb rack with young garlic cream sauce, vegetables and hazelnut potatoes	49.00
Gebratenes Rindsfilet an Calvadossauce mit Gemüsebouquet und Risotto Filet de bœuf poêlé et sa sauce au Calvados, légumes du marché et risotto Fillet of beef with Calvados sauce, vegetables and risotto	59.00
Gebratenes Filet vom Seeteufel an Limonsauce mit mediterranem Gemüse und Venere-Reis Dos de lotte rôti et sauce au citron vert sur lit de légumes méditerranée et riz Venere Monk fish with lime sauce and mediterranean vegetables, Venere rice	48.00

# St. Alban-Stübli

## Desserts Sweets

<p>Schneekugel gefüllt mit Sorbet und Coulis von Passionsfrüchten und Mango Boule de neige farcie de sorbet et coulis de fruits de la passion et mangue Snow ball filled with sorbet and passion fruit mango sauce</p>	17.50
<p>Schokoladen-Madarinenkuchen mit Grüntee-Sorbet Gâteaux au chocolat et mandarines et son sorbet au thé vert Chocolate and mandarin cake with green tea sorbet</p>	18.50
<p>Gebrannte Crème aromatisiert mit Lebkuchengewürz Crème brûlée parfumée de pain d'épices Vanilla custard flavored with ginger bread spices</p>	16.50
<p>Marronibiskuit mit Kirsch und Quittensorbet Biscuit farci à la mousse de marrons aromatisé au Kirsch et son sorbet de coing Chestnut biscuit flavoured with Kirsch and quince sorbet</p>	18.00
<p>Caramelchöpfli Crème caramel Charlotte style caramel flan</p>	13.50
<p>Windbeutel mit Vanilleglace und Schokoladensauce „Profiteroles“ Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat Choux pastry filled with vanilla ice cream and chocolate sauce</p>	17.50

RESTAURANT

# St. Alban-Stübli

## Käse Fromage Cheese

Käseteller mit verschiedenen Sorten nach Wunsch Assortiment de fromages selon votre choix Assortment of cheeses	18.50
---	-------

## Dessertwein

Essenzia IGT, Pojer & Sandri, Italien	5cl 12.50
---------------------------------------	-----------

Dezember 2011

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8 % MWST.  
Les prix sont indiqués en Francs Suisse TVA 8 % incluse.  
Prices indicated in Swiss Francs, tax 8 % inclusive.