

---

toi



moi

---

**3 Gänge nach Wahl · 70€ pro Person / 60€ vegetarisch**

Stellt euer Menü selbst zusammen:

**Entrée, plat, dessert** – à votre goût, mit allem, was die Karte hergibt.

Alle Gerichte, die Teil des Menüs „toi & moi“ sind, sind mit einem  
**Herz** gekennzeichnet.



*„Die einfachsten Dinge sind oft die schwierigsten. Doch in ihnen liegt  
die wahre Eleganz.“*

— Joël Robuchon



### **Bitte beachtet:**

An einem Tisch bitten wir um eine **einheitliche Entscheidung** –  
entweder alle Gäste wählen **„toi & moi“** oder speisen **à la carte**.

### **Warum?**

Damit Küche und Service in ihrem Rhythmus bleiben –  
und ihr gemeinsam und gleichzeitig genießen könnt.  
Denn gutes Essen ist wie Musik: am schönsten, wenn alles aufeinander  
abgestimmt ist.

## Classique

|                                                                   |                       |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Fine de claire „Gillardeau“ N°3 Stk.                              | 6,5€                  |
| à la Rockefeller Stk.                                             | 7,5€                  |
| Austernplateau mit 6 stk. (Arrangement 0,1l Crémant de Loire 42€) | 36€                   |
| Austernplateau mit 6 stk. 3x natur & 3x à la Rockefeller          | 39€                   |
| Burgunder Schnecken I Wachtelei I Kräuterbutter                   | 17,5€                 |
| Pot-au-feu vom Fisch I Sauce Rouille I Croûtons I Gruyère         | petit 23€ ♥ grand 31€ |

## Entrée

|                                                                                                                                 |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Pilz-Ravioli I Kohlrabi-Ingwersalat I Sesam  ♥ | petite 25,5€ grande 32€ |
| Offene Ravioli de porc I Kohlrabi-Ingwersalat ♥                                                                                 | petite 24,5€ grande 31€ |
| Portobello Tarte I Pistou  ♥                  | 21€                     |
| Gebackener Kalbskopf I Mesclun I Sauce gribiche                                                                                 | 26€                     |
| Tartare de bœuf (pikant) I Mesclun Salat I Sauerteig Brot ♥                                                                     | 26€                     |
| mit Pommes ♥ Plat                                                                                                               | 30€                     |

## Plat principal

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schwarzwurzel I Eigelb I Pecorino  ♥ | 29,5€ |
| Kabeljau I Cema di rape I Fenchel I Spaltbohne I Safran ♥                                                               | 35,5€ |
| Rochen Grenobler Art I Kartoffelstampf du chef I Mesclun Salat ♥                                                        | 38€   |
| « Steak frites » Australisches prime Bavette I Sauce Béarnaise ♥ (Béarnaise Supplement 3€).                             | 43€   |
| Taube I Escarole I Artischocke I Oliven Sauce Salmis                                                                    | 41€   |

## Dessert & Fromage

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Crêpes Suzette ♥                                    | 13€ |
| „Maman's Marquise au chocolat“ Beeren Coulis ♥      | 13€ |
| Bastilla I Milch I Rosenwasser I Mandel ♥           | 13€ |
| Soufflé au Chocolat                                 | 18€ |
| Nocke Tahiti-Vanilleeis ♥                           | 7€  |
| Fougerous I Birne I senfsaat I Savora ♥             | 21€ |
| Zusätzliches Baguette Maison (4x Tranchen & Beurre) | 3€  |