Les Classiques

„ Man kann weder gut denken, noch gut lieben oder gut schlafen ohne gut zu essen." Virginia Woolf

Fruits de Mer / Meeresfrüchte

		€
Petit Plateau 6 Austern Fines de Claire und 10 Crevettes roses* mit Dip (n,h,a,j) 6 Huîtres et 10 Crevettes roses I 6 oysters and 10 shrimps to peel		29,5
Austern Fines de Claire, Bretagne (n) Huîtres Perles Mont St. Michel I Oysters from Brittany	6 12	18 35
Bouquet de Crevettes roses, Mayonnaise (e,a,j) Rosa Garnelen ungeschält und blanchiert I shrimps to peel	10	12,5
Moules Marinières mit pommes frites oder kleinem Salat (n,i) Frische Miesmuscheln in Weissweinsud Mussels steamed in white wine with herbs,french fires or salad		18,5
Moules Poulette mit pommes frites oder kleinem Salat (n,i) Frische Miesmuscheln in Weissweinsud und Sahne Mussels steamed in white wine with herbs and cream, french fires or salad		19,5

Vorspeisen und Zwischengerichte Hors d'oeuvres et entremets/Starters

Samtige Kürbiscremesuppe Mit Kürbiskerncrunch (G) Soupe au potiron avec au croutillant de graines de courges I Pumpkinsoup mit Seed Crunch	7,5
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenem Emmentaler (c,e,i,n) Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons Mediterranean fishsoup , rouille, grated cheese and croutons	12,5
Hausgemachte Geflügelleberpastete (G) Chutney, geröstetes Brot Pâté de foies de volaille au Porto maison, confit de fruit et toast poultry liver pâté with fruit chutney and toasted bread	12,5
foie gras de canard entier, Maison Lembert - 50 gr. Im Glas Chutney, geröstetes Brot mit einem Glas Sauternes (Französischer Süsswein, 4cl) duck foie gras with chutney and toasted bread	22 27
Überbackener Ziegenkäse auf Salat (B,G,J) Salade de chèvre chaud I Goat cheese salad	16,5
Salat mit gebratenen Riesengarnelen Salade aux Scampis poelés I Salad with sauteed prawns	19,5
Gebratene Geflügelleber auf Salat (J) Salade Aux foies de volaille I Salad with chicken-livers and vinaigrette	16,5
Flammkuchen Elsässer Art * Crème fraîche I Speck I Zwiebeln (D,G)	14,5
Flammkuchen Elsässer Art mit gratiniertem Emmentaler * (D,G)	16,5
Flammkuchen à l'Italienne * Crème fraîche I Tomaten I Mozzarella I Rucola I Basilikumpesto (D,G)	17,5

Flammkuchen à la Provencale * 17,5

Crème fraîche I Ziegenkäse I Rucola I Tomaten I Oliven (D,G)

Flammkuchen Merguez * 19,5

Crème fraîche I Ziegenkäse I Rucola I Tomaten I Oliven I Französische Lamm-Rindsbratwurst (D,G)

Hauptspeisen

Bandnudeln an Parmesan -Trüffelrahmsauce (D,G) 16,5

Tagliatelles à la crème au parmesan et arôme de truffes
Tagliatelle with Parmesan cream and truffle essence

Kürbis-Maronen-Risotto mit orangenmousse 19,5

Risotto au potiron et châtaignes, mousse a l'orange I Pumpkin-Chestnut-Risotto with Orange mousse

Bandnudeln „Marseiller Art“ (D,H) 19,5
mit Kirschtomaten und gebratenen Riesengarnelen

Tagliatelle aux tomates cerises et scampi sautés / Tagliatelle with Tomatoes and sautéed King Prawns

Auf der haut gebratenes Zanderfilet 22,5
mit cremigem Lauch-Wirsing-gemüse und Butterkartoffeln(G)

Filet de Sandre, choux vert et poiraux a la crème,Pommes de Terre
Fillet of pike-perch with creamed Leek and savoy Cabbage, buttered potatoes

Domaines' Bouillabaisse (A,C,D,E,I,N) 28,5

Französische Fischsuppe mit mediterranem Fisch, Riesengarnelen,
Scharfer Rouillesauce, Geriebenem Käse und croutons

Bouillabaisse with mediterranean fish, rouille sauce and croutons

Knusprige Landente an Bratapfel- Calvadossauce 22,5
mit Maronen, Blaubeer-Rotkohl und Kartoffelklössen

Canard sauce Calvados, châtaignes, choux rouge et quenelles de pomme de terres
Duck with calvados sauce, Chestnut, red cabbage, potato-dumpling

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb 24,5
Mit Kartoffelgratin oder Pommes Frites, Kleiner Salat (G,D)

Escalope de veau pannée façon viennoise, gratin dauphinois ou frites, petite salade
Fried veal scallop Vienna style with potato gratin or French fries and a small salad

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce 32
Klassisch mit Blaubeer-Rotkohl und Kartoffelklössen
oder glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin(G)

Médaillon de cerf, sauce au porto, choux rouge et quenelles de pommes de terre ou legumes du jour I
Venison medaillon with portwinesauce, red cabbage and potato-dumpling

Classic Burger vom Rind 200 gr.* (D,J) 14,5
mit hausgemachter Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln

Cheeseburger vom Rind 200 gr mit Cheddar oder Ziegenkäse * (D,G,J) 18

Extras Suppléments I Extra side dishes

Pommes Frites I French fries 4,5

Süsskartoffelpommes 5,5
Frites à la Patate douce I sweet potato fries

Kleiner Salat I Mediterranes Gemüse (J) 6,5
Petite saladeI Legumes du Jour - Small salad I Saisonal Vegetables

Oliven oder Brot (D) I **Dips** I Pain, Olives ou sauces 2,5

*Zu Flammkuchen empfehlen wir einen Beilagensalat , Zu Burger einen beilagensalat,
Pommes Frites Klassisch oder von der Süsskartoffel

Käse

Domaines' feine Käseauswahl (H,D,G) — klein 9,5 / Gross 14,5
Assiette de fromages I cheese plate

Desserts

Tartes und Kuchen nach Tagesangebot (D) 4,5
Gâteaux et tartes maison du jour I Homemade tartes and cakes of the day

Tarte Tatin (warmer gestürzter Apfelkuchen) **mit 1 Kugel Vanilleeis** (A,G) 7,5

Crème brûlée (A,G) 8,5

Moelleux au chocolat et glace A la vanille 9,5
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigen kern, Vanilleeis und Beerenfüchten (A,D,G)
Chocolate cake, vanilla ice cream

Café Gourmand Dreierlei Desserts mit einem Espresso (A,B,D,G) 12,5
3 small desserts with an espresso

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis (A,D,G) 12,5
Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de Prunes
Sweet cut-up emperor pancake with vanilla icecream and stewed Plums

Cognac gourmand Dreierlei Desserts und ein Cognac Vaudon VS 4 cl (A,D,G) 16,5

Eisspezialitäten / Glaces/ Ice cream

Affogato I Espresso mit Vanilleeis (G) 4,5

Trou gourmand I 1 Kugel Zitronensorbet mit 2cl Tresterbrand 7,5
1 boule de sorbet citron arrosé de marc I 1 Scoop of Lemon sorbet with Grappa

Colonnel 7,5
1 Kugel Zitronensorbet mit 2cl Vodka

Lemon and Ice I 1 Kugel Zitronensorbet mit Crémant aufgespritzt 7,5
1 boule de sorbet citron arrosé de Crémant I 1 Scoop of Lemon sorbet with sparkling wine

Kir glacé 7,5
1 Kugel Zitronensorbet mit Cassislikör und Crémant aufgespritzt

Schwedeneis 9,5
Apfelmus, 2 Kugeln Eis (Vanille & Salzkaramell), Eierlikör, Sahne (G)

Eissorten Kugel I Boule I Scoop 2,5

Erdbeere (G) I haselnuss (G,H) I Joghurt-Waldbeere (G) I Salzkaramell (G)
Schokolade (G) I Stracciatella(G) I Vanille(G) I Pistazie(G) I Zitronensorbet

Schlagsahne (G) Chantilly / Whipped cream 1,5

Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

Domaines SeeLounge

Wer von Mai bis Oktober eine geschlossene Gesellschaft für bis zu ca. 50 Personen mit guter Küche in entspannter Atmosphäre mit tollem Blick auf den See plant, ist hier richtig.

Private Dining im Weinhaus

Gern wird das Restaurant im Winter exklusiv für besondere Anlässe gebucht, so etwa für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und andere Events. eine stilvoll gedeckte Tafel bieten einen idealen Rahmen für geschlossene Gesellschaften mit bis zu ca. 20 Personen. Fragen Sie rechtzeitig nach einem Angebot, selbstverständlich kostenlos und unverbindlich.

Liebe Gäste,
Allergene kommen natürlich vor und stecken in vielen wichtigen Grundnahrungsmitteln – sie sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zum Küchenalltag. Allergenfreies Kochen gibt es nicht. Bitte beachten Sie, dass in allen unseren Gerichten alle Allergene enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie / Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gerne persönlich an.
Ihr Domaines-Team

Allergenkennbezeichnung

Eier (a)
Erdnüsse (b)
Fisch (c)
Glutenhaltig, Weizen (d)
Krebstiere, Garnelen (e)
Lupine (f)
Milch und Milcherzeugnisse einschliesslich Laktose (g)
Schalenfrüchte, Haselnüsse, Walnüsse (h)
Sellerie (i)
Senf (j)
Sesam (k)
Soja (l)
Schwefeldioxid und Sulfite (m)
Weichtiere (n)

Getränke:

Koffeinhaltig (1) / mit Farbstoff (2) / Chininhaltig (3)
mit Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle (4)
mit Süssungsmittel (5) / mit Antioxidationsmittel (6)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN