
















## Les entrées

<b>Soupe du jour</b>  	12
<i>Soup of the day</i>	
<b>Salade verte</b>  	11
<i>Green salad</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> 	16
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
<b>Gazpacho de tomates et baguette de tapenade</b>  	18
<i>Tomato gazpacho and baguette with olive tapenade</i>	
<b>Artichaut cuit entier, salade de haricots verts aux noisettes</b>   	24
<i>Whole cooked artichoke with green bean salad and hazelnuts</i>	
<b>Carpaccio de Saint-Jacques (FR) mayonnaise à la coriandre, pastèque et concombre</b>	26
<i>Scallop carpaccio with coriander mayonnaise, water melon und cucumber</i>	
<b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise, pistache et brioche</b>	32
<i>Duck liver marmorated in red wine with cherry, pistachio and brioche</i>	
<b>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</b> 	17
<i>Burgundian roman snails with garlic butter</i>	

## Les poissons

<b>Filet de grondin (NL), émulsion safranée, ail noir, polenta aux tomates séchées et artichauts</b> 	46
<i>Fillet of gurnard with saffron emulsion, black garlic, polenta with dried tomatoes and artichokes</i>	
<b>Filets de perche (PL), beurre persillé au citron et pommes allumettes</b>	45
<i>Perch fillets with parsley lemon butter and french fries</i>	
<b>Filet de dorade (GR), vierge de tomates et frégola sarda en taboulé</b> 	44
<i>Fillet of gilthead with tomato vierge and fregola sarda tabouleh</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included

## Les viandes

<b>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,</b>	<b>140g</b>	<b>29</b>
<b>salade verte</b>	<b>220g</b>	<b>38</b>
<i>Beefsteak tatar with french fries or toast and green salad</i>		
<b>Saltimbocca de poulet jaune (FR), jus à la sauge, risotto et asperges vertes ☒</b>		<b>42</b>
<i>Corn chicken saltimbocca with sage jus, risotto and green asparagus</i>		
<b>Araignée de veau (CH) grillée, garniture estivale et nouilles</b>		<b>46</b>
<i>Veal spider with summer vegetables and noodles</i>		
<b>Côte de porc dry aged (CH), gnocchi au citron et courgettes</b>		<b>44</b>
<i>Dry aged pork cutlet with lemon gnocchi and zucchini</i>		
<b>Coquille d'agneau (IRL) en croûte de paprika,</b>		<b>48</b>
<b>houmous et frites de pois chiches ☒</b>		
<i>Lamb loin with paprika crust, hummus and chickpea fries</i>		
<b>Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒</b>		<b>56</b>
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>		
<b>Garniture supplémentaire / Additional side dishes</b>		<b>6</b>

## Végétarien

<b>Caponata d'aubergines, houmous et frites de pois chiches (végan) ✓ ☒ ☒</b>		<b>32</b>
<i>Eggplant caponata with hummus and chickpea fries</i>		
<b>Poêlée de gnocchi au citron, chèvre frais et courgettes ✓</b>		<b>34</b>
<i>Fried lemon gnocchi with goat cheese and zucchini</i>		

## Menu enfant

<b>Steak haché de boeuf (CH) ou filet de dorade (GR), pommes allumettes</b>	<b>22</b>
<b>ou risotto, nouilles et légumes. Dessert : glace au choix</b>	
<i>Beef chopped steak or fillet of gilthead with french fries or risotto, noodles and vegetables</i>	
<i>Dessert: Choice of ice-cream</i>	

*Notre pain est de fabrication bâloise. Our bread is produced in Basel*

*Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.  
Our dishes may contain allergens. Please ask our service staff for more information concerning specific ingredients*

*All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included*

## Carte des desserts

<b>Crème brûlée à la vanille</b> ☒	14
Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	
<b>Ile flottante</b> ☒	14
Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce) Floating island (meringue shells in custard sauce)	
<b>Café gourmand « Au Violon »</b>	16
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> ☒ ☑	15
Pavlova mit roten Früchten Pavlova with red fruits	
<b>Citron en trompe l'oeil</b>	16
Zitronen-Entremet Lemon entremet	
<b>Délicat chocolat et café</b>	16
Schokoladen-Mokka-Duo Chocolot Coffee duo	
<b>Assiette de fromages</b>	16
Käseteller Cheese plate	
<b><u>La boule</u></b>	
<b>Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin</b>	4.20
Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin	
<b>Les sorbets: citron, passion, framboise/fraise, abricots</b>	4.20
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Aprikosen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, apricots	
<b>Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream</b>	1

☒ sans gluten ☑ sans lactose

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.  
Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen.  
Our dishes may contain allergens. Please ask our service staff for more information concerning specific ingredients.