




















Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte  
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Gazpacho de tomates et baguette de tapenade d'olives  
<i>Tomaten-Gazpacho und Baguette mit Oliventapenade</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Mesclun salade, vinaigrette italienne, tomates et parmesan  
<i>Mesclun-Salat mit italienischer Vinaigrette, Tomaten und Parmesan</i> | CHF 15.00 |
| • Vitello (CH) tonnato  
<i>Vitello tonnato</i> | CHF 26.00 |
| • Carpaccio de Saint-Jacques (FR), mayonnaise à la coriandre, pastèque et concombre
<i>Jakobsmuschel-Carpaccio mit Koriander-Mayonnaise, Wassermelone und Gurke</i> | CHF 24.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et pistache
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Kirsche und Pistazie</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|--|------------------|
| • Filet de grondin (NL), émulsion safranée, ail noir, polenta aux tomates séchées et artichauts 
<i>Knurrhahnfilet mit Safran-Emulsion und schwarzem Knoblauch, Polenta mit getrockneten Tomaten und Artischocken</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de dorade (GR), vierge de tomates et frégola sarda en taboulé 
<i>Goldbrassenfilet mit Tomaten-Vierge und Fregola sarda Taboulé</i> | CHF 42.00 |
| • Saltimbocca de poulet jaune (FR), jus à la sauge, risotto et asperges vertes 
<i>Maispoulet-Saltimbocca mit Salbeijus, Risotto und grünen Spargeln</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes 
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 56.00 |
| • Rib-eye de veau (CH) tranché, jus à l'estragon, gratin de pommes de terre et ratatouille 
<i>Tranchiertes Rib-eye-steak vom Kalb mit Estragonjus, Kartoffelgratin und Ratatouille</i> | CHF 54.00 |
| • Caponata d'aubergines, houmous et frites de pois chiches (végan)   
<i>Auberginen-Caponata mit Hummus und Kichererbsen-Frites</i> | CHF 32.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille 
<i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante 
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 14.00 |
| • Pavlova aux fruits rouges  
<i>Pavlova mit roten Früchten</i> | CHF 15.00 |
| • Citron en trompe l'oeil
<i>Zitronen-Entremet</i> | CHF 16.00 |
| • Délicat chocolat et café
<i>Schokoladen-Mokka-Duo</i> | CHF 16.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |