










Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|--|------------------|
| • Salade verte  
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental 
<i>Mit Emmentaler gratinierte Zwiebelsuppe</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Salade de mâche façon mimosa, croûtons et lardons
<i>Nüsslisalat Mimosa Art mit Croutons und Speck</i> | CHF 18.00 |
| • Tartare de Saint-Jacques (FR), velouté de courge et marrons 
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Kürbis-Marroni-Velouté</i> | CHF 24.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dattes
<i>Mit Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine, Mandarine und Datteln</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Pavé de saumon (SCO) rôti, sauce au citron et œufs de poisson, riz venere et pousses d'épinards
<i>Gebratenes Lachs-Pavé mit Zitronensauce und Fischrogen, Venere-Reis und Spinatblätter</i> | CHF 42.00 |
| • Tronçon de turbot (ES) poêlé, sauce l'estragon, frégola sarda et brocolis
<i>Gebratener Steinbutt mit Estragonsauce, Fregola sarda und Broccoli</i> | CHF 50.00 |
| • Suprême de poulet jaune (FR) aux morilles, risotto et céleri
<i>Maispouletbrust mit Morcheln, Risotto und Sellerie</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes 
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 56.00 |
| • Paleron de veau (CH) façon Rossini, pommes de terre croustillante truffées et sucrine 
<i>Geschmorter Kalbsbraten Rossini mit getrüffelten Kartoffeln und Mini-Lattich</i> | CHF 54.00 |
| • Risotto de frégola sarda aux brocolis et burrata 
<i>Fregola sarda Risotto mit Broccoli und Burrata</i> | CHF 36.00 |

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 |
| • Nougat glacé aux fruits confits 
<i>Nougat-Glace mit kandierten Früchten</i> | CHF 14.00 |
| • Carpaccio d'ananas, glace coco 
<i>Ananas-Carpaccio mit Kokosnuss-Glace</i> | CHF 15.00 |
| • Tarte au chocolat et caramel
<i>Schokoladentarte mit Karamell</i> | CHF 16.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |