












Entrées / Starters

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte  
<i>Green salad</i> | CHF 10.00 |
| • Velouté d'asperges 
<i>Asparagus velouté</i> | CHF 12.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i> | CHF 17.00 |
| • Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   
<i>Green and white asparagus salad mimosa style</i> | CHF 24.00 |
| • Carpaccio de sériole (DK) vinaigrette ponzu, avocat et grenade 
<i>Kingfish carpaccio with ponzu vinaigrette, avocado and pomegranate</i> | CHF 26.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche
<i>Duck liver marmorated in red wine with rhubarb and brioche</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Main dishes

- | | |
|---|------------------|
| • Pavé de loup de mer (GR) poché, nage à l'ail des ours, risotto et céleri 
<i>Poached sea bass pavé with wild garlic nage, risotto and celery</i> | CHF 46.00 |
| • Cabillaud (IS) rôti façon bouillabaisse, pommes de terre et poireaux 
<i>Fried codfish bouillabaisse style with potatoes and leek</i> | CHF 48.00 |
| • Suprême de pintade (FR) farcie à l'ail des ours, risotto et asperges 
<i>Guinea fowl breast filled with wild garlic, risotto and asparagus</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes 
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i> | CHF 56.00 |
| • Secreto de porc (CH) laqué au miel, polenta et endives rouges 
<i>Pork secreto glazed with honey, polenta and red chicory</i> | CHF 42.00 |
| • Gratin de gnocchi aux asperges et morilles 
<i>Gnocchi gratin with asparagus and morels</i> | CHF 36.00 |

Desserts

- | | |
|--|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille 
<i>Vanilla creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante 
<i>Meringue shells in custard sauce</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de fraises, sorbet citron basilic  
<i>Strawberry salad with lemon basil sorbet</i> | CHF 16.00 |
| • Entremet rhubarbe vanille
<i>Rhubarb vanilla entremet</i> | CHF 16.00 |
| • Brownie choco noisette
<i>Chocolate hazelnut brownie</i> | CHF 15.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Assorted dessert plate</i> | CHF 17.00 |