








## Entrées / Starter





## Prix

- **Salade verte**    
*Green salad* CHF 10.00
- **Velouté de potiron et marrons**    
*Pumpkin chestnut velouté* CHF 12.00
- **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel**   
*Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette* CHF 15.00
- **Salade de mâche façon mimosa, croûtons et lardons**  
*Lamb's lettuce mimosa style with croutons and bacon* CHF 18.00
- **Gravlax de sériole (DK), sauce soja citron vert, purée d'avocat, radis et coriandre**    
*Kingfish Gravlax with soya lime sauce, avocado puree, red radish and coriander* CHF 26.00
- **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioche**  
*Duck liver terrine marbled in red wine with pear and brioche* CHF 32.00

## Plats principaux / Main courses

- **Pavé de maigre (GR) rôti, sauce safranée, risotto aux courges et marrons**  
*Roasted meagre pavé with saffron sauce, risotto with pumpkin and chestnuts* CHF 48.00
- **Saint-Jacques (FR) poêlées, crème vichyssoise, poireaux et pommes de terre**   
*Fried scallops with vichyssoise cream, leek and potatoes* CHF 44.00
- **Suprême de faisan rôti (UK), jus de volaille, risotto, salsifis et trompette de la mort**   
*Roasted pheasant breast with chicken jus, risotto, black salsifies and black trumpet* CHF 44.00
- **Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes**   
*Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables* CHF 56.00
- **Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spätzle, chou rouge et pomme**  
*Deer entrecôte with hunter's style sauce, spaetzle, red cabbage and apple* CHF 48.00
- **Risotto crémeux aux courges et marrons**    
*Creamy risotto with pumpkin and chestnuts* CHF 34.00

## Desserts

- **Crème brûlée à la vanille**   
*Vanilla creme brûlée* CHF 14.00
- **Ile flottante**   
*Meringue shells in custard sauce* CHF 14.00
- **Profiteroles au chocolat**  
*Chocolate cream puffs* CHF 15.00
- **Orange et läckerli en trompe l'oeil**  
*Orange entremet with läckerli* CHF 16.00
- **Duo marron et églantine**    
*Chestnut rose hip duo* CHF 16.00
- **Assiette gourmande**  
*Assorted dessert plate* CHF 16.00