
















## Les entrées

<b>Soupe du jour</b>  	12
<i>Soup of the day</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> 	16
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
<b>Carpaccio de cerf (AT), betterave, noix et pomme</b>  	24
<i>Deer carpaccio with beetroots, nuts and apple</i>	
<b>L'œuf mollet croustillant, crème de cèpes et parmesan</b> 	22
<i>Crispy boiled egg with cep cream and parmesan</i>	
<b>Gravlax de sériole (DK), sauce soja citron vert, purée d'avocat, radis et coriandre</b>  	26
<i>Kingfish Gravlax with soya lime sauce, avocado puree, red radish and coriander</i>	
<b>Tartines de pied de cochon (CH) gratinées, salade frisée</b>	18
<i>Gratinated pig's trotter tartines with frisee lettuce</i>	
<b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioche</b>	32
<i>Duck liver terrine marbled in red wine with pear and brioche</i>	
<b>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</b> 	17
<i>Burgundian roman snails with garlic butter</i>	

## Les poissons

<b>Ossobuco de lotte (IS) lardé, haricots blancs à la tomate et épinards</b>  	46
<i>Larded monkfish ossobuco, white beans with tomato and spinach</i>	
<b>Pavé de maigre (GR) rôti, sauce safranée, risotto aux courges et marrons</b>	48
<i>Roasted meagre pavé with saffron sauce, risotto with pumpkin and chestnuts</i>	
<b>Saint-Jacques (FR) poêlées, crème vichyssoise, poireaux et pommes de terre</b> 	44
<i>Fried scallops with vichyssoise cream, leek and potatoes</i>	

 vegetarian  gluten-free  lactose-free

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

*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>Poitrine de sanglier (FR) caramélisée au miel,</b>		<b>42</b>
<b>lentilles à la moutarde de Meaux ☒</b>		
<i>Wild boar breast caramelized with honey and mustard de Meaux lentils</i>		
<b>Médailles de chevreuil (AT), sauce grand veneur, spaetzle,</b>		<b>54</b>
<b>chou rouge et pomme</b>		
<i>Venison medallions with hunter's style sauce, spaetzle, red cabbage and apple</i>		
<b>Ris de veau (CH) laqué au poivre, polenta et carottes ☒</b>		<b>46</b>
<i>Pepper-glazed calf's sweetbreads with polenta and carrots</i>		
<b>Suprême de faisane (UK) rôti, jus de volaille, risotto,</b>		<b>44</b>
<b>salsifis et trompette de la mort ☒</b>		
<i>Roasted pheasant breast with chicken jus, risotto, black salsifis and black trumpet</i>		
<b>Souris d'agneau (IRL) confite, grémolata à l'orange et patates douces ☒</b>		<b>48</b>
<i>Braised lamb shank confit with orange gremolata and sweet potatoes</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 dish</b>		<b>6</b>

## Végétarien

<b>Poêlée de spaetzle à l'arôme de truffe, salsifis et trompette de la mort ☑</b>		<b>36</b>
<i>Fried spaetzle cassolette flavored with truffle, black salsifis and black trumpet</i>		
<b>Risotto crémeux aux courges et marrons ☑☒</b>		<b>34</b>
<i>Creamy risotto with pumpkin and chestnuts</i>		

## Menu enfant

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

*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 ingredient.*

*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>Mille-feuille chocolat lait</b>	15
Mille-feuille mit Milkschokolade Mille-feuille with milk chocolat	
<b>Orange et läckerli en trompe l'oeil</b>	16
Orangen-Entremet mit Läckerli	
<b>Duo marron et églantine</b> ☒ ☒	16
Marroni-Hagenbutten-Duo Chestnut rose hips 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, quetsches</b>	4.20
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums	
<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.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt, Service inbegriffen

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