











Les entrées

Soupe du jour  	12
<i>Tagessuppe</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	17
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental 	17
<i>Mit Emmentaler gratinierte Zwiebelsuppe</i>	
Œuf poché façon meurette	20
<i>Pochiertes Ei Meurette Art</i>	
Tartare de Saint-Jacques (FR), velouté de courge et marrons 	26
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Kürbis-Marroni-Velouté</i>	
Ris de veau (CH) croustillant, topinambour et noisettes 	22
<i>Knusprige Kalbsmilken mit Topinambur und Haselnüssen</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine, purée de dattes et brioche	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Mandarine, Dattelpüree und Brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	18
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

Pavé de saumon (SCO) rôti, sauce au citron et œufs de poisson, riz venere et pousses d'épinards	44
<i>Gebratenes Lachs-Pavé mit Zitronensauce und Fischrogen, Venere-Reis und Spinatblätter</i>	
Tronçon de turbot (ES) poêlé, sauce à l'estragon, frégola sarda et brocolis	52
<i>Gebratener Steinbutt mit Estragonsauce, Fregola sarda und Broccoli</i>	
Ballotine de lotte (IS) au chou frisé, émulsion chorizo et risotto	48
<i>Seeteufel-Ballotine mit Wirsing, Chorizo-Emulsion und Risotto</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

Notre pain est de fabrication bâloise. Unser Brot wird in Basel hergestellt.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt., Service inbegriffen

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ✂	120g	29
salade verte	200g	38
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
Jarret de cochon de lait (DE) confit au miel et choucroute de navets ✂		43
<i>Spanferkelhaxe-Confit mit Honig und Sauerrüben</i>		
Suprême de poulet jaune (FR) aux morilles, risotto et céleri		46
<i>Maispouletbrust mit Morcheln, Risotto und Sellerie</i>		
Paleron de veau (CH) façon Rossini,		54
pommes de terre croustillantes truffées et sucrine 🍷		
<i>Geschmorter Kalbsbraten Rossini mit knusprigen, getrüffelten Kartoffeln und Mini-Lattich</i>		
Côtelettes d'agneau (IRL) grillées aux épices d'orient,		48
houmous et frites de pois chiches ✂ 🍷		
<i>Mit orientalischen Gewürzen grillierte Lammkoteletts mit Hummus und Kichererbsen-Frites</i>		
Margret de canette (FR), sauce aux airelles, polenta et panais ✂		44
<i>Entenbrust mit Preiselbeersauce, Polenta und Pastinaken</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ✂		56
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage		6

Végétarien

Risotto de frévola sarda aux brocolis et burrata 🍷		36
<i>Fregola sarda Risotto mit Broccoli und Burrata</i>		
Chou-fleur rôti au four, sauce chimichurri 🍷 ✂ 🍷		34
<i>Im Ofen gebackener Blumenkohl mit Chimichurri-Sauce</i>		

Menu enfant

Steak haché de boeuf (CH) ou saumon (SCO), pommes allumettes ou risotto, frévola sarda et légumes. Dessert : glace au choix	22
<i>Rindshacksteak oder Lachs-Pavé mit Streichholzkartoffeln oder Risotto, Fregola sarda und Gemüse. Dessert : Glace nach Wahl</i>	

*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.*

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt., Service inbegriffen

Carte des desserts

Crème brûlée à la vanille ☒ Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	14
Ile flottante ☒ Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce) Floating island (meringue shells in custard sauce)	14
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	16
Tarte au chocolat noisette, glace vanille Schokoladen-Haselnuss-Tarte mit Vanilleeis Chocolate hazelnut tart with vanilla ice-cream	16
Carpaccio d’ananas, glace coco ☒ Ananas-Carpaccio mit Kokosnuss-Eis Pineapple carpaccio with coconut ice-cream	15
Tiramisu	15
Assiette de fromages Käseteller Cheese plate	16
 <u>La boule</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d’érable, rhum raisin, coco	4.20
Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine, Kokosnuss Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin, coconut	
Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, quetsches	4.20
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums	
Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream	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