

Les entrées

Soupe du jour 🌱🌾	12
<i>Soup of the day</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 🌱	17
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental 🌱	17
<i>Onion soup gratinated with Emmental cheese</i>	
Œuf poché façon meurette	20
<i>Poached egg Meurette style</i>	
Tartare de Saint-Jacques (FR), velouté de courge et marrons 🌾	26
<i>Scallop tatar with pumpkin chestnut velouté</i>	
Ris de veau (CH) croustillant, topinambour et noisettes 🌾	22
<i>Crispy calf sweetbreads with Jerusalem artichoke and hazelnuts</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine, purée de dattes et brioche	32
<i>Duck liver terrine marbled in red wine with mandarine, date puree and brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 🌾	18
<i>Burgundian roman snails with garlic butter (6 pieces)</i>	

Les poissons

Pavé de saumon (SCO) rôti, sauce au citron et œufs de poisson, riz venere et pousses d'épinards	44
<i>Fried salmon pave with lemon sauce and fish eggs, venere rice and spinach leaves</i>	
Tronçon de turbot (ES) poêlé, sauce à l'estragon, frégola sarda et brocolis	52
<i>Roasted turbot with tarragon sauce, fregola sarda and broccoli</i>	
Ballotine de lotte (IS) au chou frisé, émulsion chorizo et risotto	48
<i>Monkfish ballotine with savoy cabbage, chorizo emulsion and risotto</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

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,	120g	29
salade verte	200g	38
<i>Beefsteak tatar with french fries or toast and green salad</i>		
Jarret de cochon de lait (DE) confit au miel et choucroute de navets ☒		43
<i>Suckling pig knuckle confit with honey and pickled turnips</i>		
Suprême de poulet jaune (FR) aux morilles, risotto et céleri		46
<i>Corn-fed chicken breast with morels, risotto and celery</i>		
Paleron de veau (CH) façon Rossini,		54
pommes de terre croustillantes truffées et sucrine ☒		
<i>Braised roast veal Rossini with crispy truffled potatoes and sucrine</i>		
Côtelettes d'agneau (IRL) grillées aux épices d'orient,		48
houmous et frites de pois chiches ☒ ☒		
<i>Grilled lamb chops with oriental spices, hummus and chickpea fries</i>		
Margret de canette (FR), sauce aux airelles, polenta et panais ☒		44
<i>Duck breast with cranberry sauce, polenta and parsnips</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒		56
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>		
Garniture supplémentaire / Additional side dish		6

Végétarien

Risotto de frévola sarda aux brocolis et burrata ☑		36
<i>Fregola sarda risotto with broccoli and burrata</i>		
Chou-fleur rôti au four, sauce chimichurri ☑ ☒ ☒		34
<i>Oven-baked cauliflower with 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>Beef chopped steak or salmon pave with french fries or risotto, fregola sarda and vegetables. 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 ingredients*

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

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