














Entrées / Starter

- | | Prix |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| • Salade verte  
<i>Green salad</i> | CHF 10.00 |
| • Gazpacho de tomates et baguette de tapenade d'olives  
<i>Tomato gazpacho and baguette with olive tapenade</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Mesclun salade, vinaigrette italienne, tomates et parmesan  
<i>Mesclun salad with italian vinaigrette, tomatoes and parmesan</i> | CHF 15.00 |
| • Vitello (CH) tonnato  
<i>Vitello tonnato</i> | CHF 26.00 |
| • Carpaccio de Saint-Jacques (FR), mayonnaise à la coriandre, pastèque et concombre
<i>Scallop carpaccio with coriander mayonnaise, water melon and cucumber</i> | CHF 24.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et pistache
<i>Duck liver marmorated in red wine with cherry and pistachio</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Main courses

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| • Filet de grondin (NL), émulsion safranée, ail noir, polenta aux tomates séchées et artichauts 
<i>Fillet of gurnard with saffron emulsion, black garlic, polenta with dried tomatoes and artichokes</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de dorade (GR), vierge de tomates et frégola sarda en taboulé 
<i>Fillet of gilthead with tomato vierge and fregola sarda tabouleh</i> | CHF 42.00 |
| • Saltimbocca de poulet jaune (FR), jus à la sauge, risotto et asperges vertes 
<i>Corn chicken saltimbocca with sage jus, risotto and green asparagus</i> | CHF 42.00 |
| • 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 |
| • Rib-eye de veau (CH) tranché, jus à l'estragon, gratin de pommes de terre et ratatouille 
<i>Sliced veal rib-eye-steak with tarragon jus, potato gratin and ratatouille</i> | CHF 54.00 |
| • Caponata d'aubergines, houmous et frites de pois chiches (végan)   
<i>Eggplant caponata with hummus and chickpea fries</i> | CHF 32.00 |

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 |
| • Pavlova aux fruits rouges  
<i>Pavlova with red fruits</i> | CHF 15.00 |
| • Citron en trompe l'oeil
<i>Lemon entremet</i> | CHF 16.00 |
| • Délicat chocolat et café
<i>Chocolat coffee duo</i> | CHF 16.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Assorted dessert plate</i> | CHF 16.00 |