
















Les entrées

Soupe du jour  	12
<i>Tagessuppe</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
Carpaccio de cerf (AT), betterave, noix et pomme  	24
<i>Carpaccio vom Hirsch mit Randen, Nüssen und Apfel</i>	
L'œuf mollet croustillant, crème de cèpes et parmesan 	22
<i>Knusprig gekochtes Ei mit Steinpilzcreme und Parmesan</i>	
Gravlax de sériole (DK), sauce soja citron vert, purée d'avocat, radis et coriandre  	26
<i>Kingfish Gravlax mit Soja-Limettensauce, Avocadopüree, Radieschen und Koriander</i>	
Tartines de pied de cochon (CH) gratinées, salade frisée	18
<i>Gratinierte Schweinefuss-Tartines mit Friséesalat</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioche	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Birne und Brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

Ossobuco de lotte (IS) lardé, haricots blancs à la tomate et épinards  	46
<i>Mit Speck gespicktes Seeteufel-Ossobuco, weisse Bohnen mit Tomaten und Spinat</i>	
Pavé de maigre (GR) rôti, sauce safranée, risotto aux courges et marrons	48
<i>Gebratenes Adlerfisch-Pavé mit Safransauce, Risotto mit Kürbis und Marroni</i>	
Saint-Jacques (FR) poêlées, crème vichyssoise, poireaux et pommes de terre 	44
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Vichyssoise-Creme, Lauch und Kartoffeln</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

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

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,	140g	29
salade verte	220g	38
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
Poitrine de sanglier (FR) caramélisée au miel,		42
lentilles à la moutarde de Meaux ☒		
<i>Mit Honig karamellisierte Wildschweinbrust mit Meaux-Senf-Linsen</i>		
Médailles de chevreuil (AT), sauce grand veneur, spaetzle,		54
chou rouge et pomme		
<i>Rehmedaillons Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Apfel</i>		
Ris de veau (CH) laqué au poivre, polenta et carottes ☒		46
<i>Mit Pfeffer glasierte Kalbsmilken mit Polenta und Karotten</i>		
Suprême de faisán (UK) rôti, jus de volaille, risotto,		44
salsifis et trompette de la mort ☒		
<i>Gebratene Fasanenbrust mit Geflügeljus, Risotto, Schwarzwurzeln und Totentrompete</i>		
Souris d'agneau (IRL) confite, grémolata à l'orange et patates douces ☒		48
<i>Geschmorte Lammhaxe Confit mit Orangen-Gremolata und Süsskartoffeln</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

Poêlée de spaetzle à l'arôme de truffe, salsifis et trompette de la mort ☑		36
<i>Gebratenes Spätzli-Cassolette mit Trüffelaroma, Schwarzwurzeln und Totentrompete</i>		
Risotto crémeux aux courges et marrons ☑☒		34
<i>Cremiger Risotto mit Kürbis und Marroni</i>		

Menu enfant

Steak haché de boeuf (CH) ou pavé de maigre (GR), pommes allumettes		22
ou risotto, spaetzle et légumes. Dessert : glace au choix		
<i>Rindshacksteak oder Adlerfisch-Pavé mit Streichholzkartoffeln oder Risotto, Spätzli und Gemüse. Dessert : Glace nach Wahl</i>		

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
Mille-feuille chocolat lait Mille-feuille mit Milchschokolade Mille-feuille with milk chocolat	15
Orange et läckerli en trompe l'oeil Orangen-Entremet mit Läckerli Orange entremet with läckerli	16
Classique vermicelles marron Klassisches Kastanien-Vermicelles Classic chestnut Vermicelles	16
Assiette de fromages Käseteller Cheese plate	16
<u>La boule</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin	4.20
Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, quetsches Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums	4.20
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.