

Carte des Mets

○ Entrées

- MÉLI-MÉLO DE SALADES VERTES 12.-
Sauce : Huile d'olive citron ou vinaigrette à la moutarde
Mix of green salads | Sauce: Olive oil with lemon or mustard vinaigrette
Gemischter grüner Salat | Sauce: Zitronen-Olivenöl | Senf-Vinaigrette
- POTAGE OU GASPACHO DU MOMENT 15.-
Potage or gazpacho of the moment
Suppe oder Gazpacho des Moment
- ESCARGOTS DU MONT D'OR À LA FÉE VERTE (6) ● 17.-
Mont d'Or snails with Absinthe (6)
Mont d'Or-Schnecken in Absinth (6)
- TERRINE DE CAMPAGNE AU LARD FUMÉ 18.-
Pickles de légumes & moutarde du Chef
Terrine with bacon | Vegetable pickles & Chef's mustard
Bauernterrine mit Räucherspeck | Gemüse-Pickles & Küchenchef Senf
- SALADE DE LENTILLES & TOMME D'ALPAGE 19.-
Lentil salad & alpine tomme
Linsensalat & Tomme von der Alm
- TARTARE DE TRUITE À L'ANETH 20.-
Trout tartare with dill
Forellentartar mit Dill
- FOIE GRAS DE CANARD 29.-
Au Cognac & à la vanille & chutney d'oignons
Duck foie gras with cognac & vanilla & onion chutney
Entenstopfleber in Cognac & mit Vanille & Zwiebel-Chutney

○ Fromages & Entremets

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES SUISSES 10.-
Plate of 3 Swiss cheeses
Schweizer Teller mit 3 Käsesorten
- FONDANT AU CHOCOLAT 70% 9.-
70% Chocolate fondant
Lavakuchen 70% Schokolade
- PARIS BREST REVISITÉ AU VIN CUIT 12.-
Restyled Paris Brest with "vin cuit"
Paris-Brest neu interpretiert mit Vin Cuit
- CRÈME BRÛLÉE À LA LIQUEUR DE NOISETTES 10.-
Crème brûlée with hazelnut liqueur
Crème brûlée mit Haselnusslikör
- BABA REVISITÉ AUX RAISINS À LA LIE 14.-
Restyled Baba with grapes in lees
Baba neu interpretiert mit Weinrosinen
- TRILOGIE D'ENTREMETS MAISON ● 15.-
Trilogy of homemade desserts
Trilogie aus hausgemachten Zwischengerichten

○ Plats

- PENNE MARINARA, BURRATA & BASILIC 28.-
Penne Marinara with burrata & basil
Penne Marinara, Burrata & Basilikum
- FILET DE TRUITE SAUMONÉE 37.-
Vierge de légumes
Salmon trout fillet & vegetable vierge sauce
Filet von der Lachsforelle & wildes Gemüse
- FILETS DE PERCHE MEUNIÈRES 42.-
Sauce tartare maison
Perch fillets "Meunière" & homemade tartar sauce
Eglifilet Müllerinart & Tatarsauce
- SUPRÊME DE POULET ● 30.-
Amandes & sauce au Vin Jaune
Chicken supreme, almonds & Yellow wine sauce
Hähnchenbrust | Mandeln & gelbe Weinsauce
- FILET DE PARISIENNE DE BŒUF 39.-
Beurre du Chef
Beef Parisian fillet & Chef's butter
Rinderfilet "Parisienne" & Butter vom Küchenchef
- CÔTELETTES D'AGNEAU EN PERSILLADE 42.-
Lamb chops with persillade
Lammkotelett in Petersiliensauce

Nos plats de viande & poisson sont servis avec un accompagnement à choix :
Purée de pommes de terre, frites maison ou légumes sautés
Our meat & fish dishes are served with one choice of side dish :
Mashed potatoes, Homemade French fries or sautéed vegetables
Die Fleisch- & Fischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:
Kartoffelpüree, hausgemachte Pommes frites oder sautiertes Gemüse

○ Glaces & Sorbets

- BOULE DE GLACE 4.-
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille & Stracciatella
Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla & Stracciatella
Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanilla & Stracciatella
- BOULE DE SORBET 4.-
Framboise, Abricot, Fraise & Mangue
Raspberry, Apricot, Strawberry & Mango
Himbeere, Aprikose, Erdbeere & Mango
- EXTRA CHANTILLY 2.-
EXTRA ALCOOL 2CL 6.-

○ Menu 3 plats 61.-

Choisissez parmi les plats avec le point ● pour composer votre Menu 3 plats (1 entrée + 1 plat + 1 fromage ou dessert).
Choose from the dishes preceded by a dot ● to compose your 3 Course Menu (1 starter + 1 main course + 1 cheese or dessert).
Wählen Sie aus den Speisen, denen ein Punkt ● vorausgeht, Ihre 3-Gänge-Menü (1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Käse or Nachspeise).

En choisissant un plat portant le ●, CHF 2 du prix de vente seront reversés à l'Organisation Save the Children.

Allergies & intolérances : Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

Provenances : Truite - Suisse | Perche - Suisse & France | Escargot - Suisse & France | Canard - France | Agneau, Bœuf, Porc, Poulet - Suisse

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus | All prices are in Swiss francs & include service & VAT | Alle Preise sind in Schweizer Franken & inklusive Service & MwSt