

Menuvorschläge Art Basel 2019

Entrées / Vorspeisen

	Prix
• Salade verte <i>Grüner Salat</i>	CHF 10.00
• Velouté d'asperges <i>Spargel-Velouté</i>	CHF 12.00
• Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel <i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	CHF 14.00
• Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa <i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i>	CHF 18.00
• Tartare de Saint-Jacques (US) et velouté de courgettes <i>Jakobsmuschel-Tatar mit Zucchini-Velouté</i>	CHF 20.00
• Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge et rhubarbe <i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Rhabarber</i>	CHF 24.00
• Carpaccio de loup de mer (GR), vinaigrette aux herbes, aubergines et tomates <i>Wolfsbarsch-Carpaccio mit Kräutervinaigrette, Auberginen und Tomaten</i>	CHF 22.00

Plats principaux / Hauptgänge

• Pavé de cabillaud (NL) façon bouillabaisse, pommes de terre au safran et tomates <i>Kabeljau-Pavé Bouillabaisse Art, Kartoffeln mit Safran und Tomaten</i>	CHF 44.00
• Filet de dorade (GR), sauce vierge, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Goldbrassenfilet mit Vierge-Sauce, Stampfkartoffeln mit Olivenöl</i>	CHF 42.00
• Pavé de flétan (IS) poché, sauce aux agrumes, risotto et fenouil <i>Pochiertes Heilbutt-Pavé mit Zitrusfrüchte-Sauce, Risotto und Fenchel</i>	CHF 44.00
• Suprême de volaille jaune (FR), polenta croustillante et asperges <i>Maispoullardenbrust mit knuspriger Polenta und Spargeln</i>	CHF 40.00
• Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes <i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 52.00
• Steak de veau (CH), sauce morilles, gratin de pommes de terre et petits pois <i>Kalbssteak mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Erbsen</i>	CHF 54.00
• Risotto crémeux aux asperges et parmesan <i>Cremiger Risotto mit Spargeln und Parmesan</i>	CHF 32.00

Desserts / Nachspeisen

• Mille-feuille aux framboises <i>Himbeer-Cremeschnitte</i>	CHF 16.00
• Crème brûlée à la vanille <i>Vanille Crème brûlée</i>	CHF 14.00
• Ile flottante <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>	CHF 14.00
• Profiteroles au chocolat <i>Schokoladen-Windbeutel</i>	CHF 16.00
• Assiette gourmande <i>Dessert Variation</i>	CHF 16.00
• Tarte au citron et son sorbet citron basilic <i>Zitronentarte mit Zitronen-Basilikum-Sorbet</i>	CHF 14.00