

Menuvorschläge Sommer 2019

Entrées / Vorspeisen

	Prix
• Salade verte <i>Grüner Salat</i>	CHF 8.00
• Gazpacho de tomates et basilic <i>Tomaten-Gazpacho mit Basilikum</i>	CHF 10.00
• Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel <i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	CHF 12.00
• Salade mesclun, vinaigrette italienne, tomates confites et parmesan <i>Mesclun-Salat mit italienischer Vinaigrette, Tomaten-Confit und Parmesan</i>	CHF 14.00
• Carpaccio de bœuf (CH), roquette et parmesan <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	CHF 22.00
• Tartare de loup de mer (GR) au citron vert et velouté de courgettes <i>Wolfsbarsch-Tatar mit Limetten und Zucchini-Velouté</i>	CHF 18.00
• Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, abricots et pistaches <i>Entenleber in Rotwein marmoriert mit Aprikosen und Pistazien</i>	CHF 22.00

Plats principaux / Hauptgänge

• Filet de dorade (GR), croustillant de pommes de terre aux olives et vierge de tomate <i>Goldbrassenfilet und knusprigen Kartoffeln mit Oliven und Tomaten-Vierge</i>	CHF 42.00
• Pavé de saumon (SCO), mayonnaise épicée, riz sauvage, salade de mangue et concombre <i>Lachs-Pavé mit scharfer Mayonnaise, Wildreis und Mango-Gurkensalat</i>	CHF 38.00
• Filet de rascasse (IS) rôti façon bouillabaisse <i>Gebratenes Rotbarschfilet nach Bouillabaisse Art</i>	CHF 39.00
• Suprême de volaille jaune (FR) au citron confit, risotto et artichauts barigoul <i>Maispoulerdenbrust mit Zitronen-Confit, Risotto und Artischocken-Barigoul</i>	CHF 39.00
• Filet d'agneau (IRL) en croûte d'herbes, frites de pois chiches et ratatouille <i>Lammfilet mit Kräuterkruste, Kichererbsen-Frites und Ratatouille</i>	CHF 44.00
• Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes <i>Rindfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 52.00
• Rib-eye de veau (CH), sauce aux girolles, gratin de pommes de terre et haricots <i>Rib-Eye-Steak vom Kalb mit Pfifferlingsauce, Kartoffelgratin und Bohnen</i>	CHF 52.00
• Gnocchi aux agrumes, artichauts et coriandre <i>Gnocchi mit Zitrusfrüchten, Artischocken und Koriander</i>	CHF 32.00

Desserts / Nachspeisen

• Cheesecake aux framboises <i>Cheesecake mit Himbeeren</i>	CHF 14.00
• Crème brûlée à la vanille <i>Vanille Crème brûlée</i>	CHF 13.00
• Ile flottante <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>	CHF 13.00
• Tarte crèmeuse au chocolat, sorbet passion <i>Cremige Schokoladentarte mit Passionsfrucht-Sorbet</i>	CHF 15.00
• Assiette gourmande <i>Dessert Variation</i>	CHF 16.00
• Carpaccio d'ananas, sorbet citron basilic <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronen-Basilikum-Sorbet</i>	CHF 14.00