

## ***Les entrées***

<b><i>Soupe du jour</i></b>	<b>11</b>
<i>Tagessuppe</i>	
<b><i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i></b>	<b>16</b>
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental</i></b>	<b>14</b>
<i>Mit Emmentaler gratinierte Zwiebelsuppe</i>	
<b><i>Saumon confit (UK) aux agrumes et fenouil</i></b>	<b>18</b>
<i>Lachsconfit mit Zitrusfrüchten und Fenchel</i>	
<b><i>Vol-au-vent au sot-l'y-laisse (CH) et morilles</i></b>	<b>20</b>
<i>Pastetli mit Geflügel Sot-l'y-laisse und Morcheln</i>	
<b><i>Tartare de Saint-Jacques (US) aux noisettes et velouté de cèpes</i></b>	<b>24</b>
<i>Jakobsmuscheln-Tatar mit Haselnüssen und Steinpilz-Velouté</i>	
<b><i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioche</i></b>	<b>32</b>
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber mit Birne und Brioche</i>	
<b><i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i></b>	<b>17</b>
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

## ***Les poissons***

<b><i>Cabillaud (IS) rôti façon bouillabaisse, pommes de terre et poireaux</i></b>	<b>46</b>
<i>Gebratener Kabeljau Bouillabaisse Art mit Kartoffeln und Lauch</i>	
<b><i>Filet de loup de mer (GR), émulsion citron vert, risotto au lait de coco et avocat</i></b>	<b>44</b>
<i>Wolfsbarschfilet mit Limettenemulsion, Risotto mit Kokosmilch und Avocado</i>	
<b><i>Filet d'omble chevalier (IS) aux amandes, sauce vin blanc, frégola sarda et épinards</i></b>	<b>42</b>
<i>Saiblingsfilet mit Mandeln und Weissweinsauce, Fregola Sarda und Spinat</i>	

## Les viandes

<b>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast,</b>	<b>140g</b>	<b>29</b>
<b>salade verte</b>	<b>220g</b>	<b>38</b>
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
<b>Tête et langue de veau (CH), sauce gribiche et pommes nature</b>		<b>36</b>
<i>Kalbskopf und -zunge mit Gribiche-Sauce und Salzkartoffeln</i>		
<b>Joues de porc (CH) confites à la flamande et purée de pommes de terre</b>		<b>39</b>
<i>Schweinebäckchen-Confit flämische Art mit Kartoffelpüree</i>		
<b>Magret de canette (FR), polenta croustillante, navet et mandarine</b>		<b>42</b>
<i>Entenbrüstchen mit knuspriger Polenta, weisser Rübe und Mandarine</i>		
<b>Entrecôte de bœuf (ARG), Café de Paris, frites et légumes</b>		<b>48</b>
<i>Rinds-Entrecôte mit Café de Paris, Frites und Gemüse</i>		
<b>Souris d'agneau (IRL) confite, lentilles à la moutarde de Meaux</b>		<b>46</b>
<i>Geschmorte Lammhaxe Confit mit Meaux-Senf-Linsen</i>		
<b>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</b>		<b>56</b>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
<b>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</b>		<b>6</b>

## Végétarien

<b>Risotto au lait de coco, émulsion citron vert et avocat (végan)</b>		<b>32</b>
<i>Risotto mit Kokosmilch, Limettenemulsion und Avocado</i>		
<b>Oeuf poché à la florentine, épinards et frévola sarda</b>		<b>34</b>
<i>Pochiertes Ei Florentiner Art mit Spinat und Fregola Sarda</i>		

## Menu enfant

<b>Steak haché de filet de bœuf (AUS) ou filet de loup der mer (IS)</b>		<b>22</b>
<b>pommes allumettes ou risotto et légumes</b>		
<i>Rinderfilethacksteak oder Wolfsbarschfilet mit Streichholzkartoffeln oder Risotto und Gemüse</i>		
<b>Dessert: glace au choix / Glace nach Wahl</b>		

*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

*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.*

## *Carte des desserts*

<b><i>Crème brûlée à la vanille</i></b>	<b>14</b>
<i>Vanille Crème brûlée</i>	
<i>Vanilla Crème brûlée</i>	
<b><i>Ile flottante</i></b>	<b>14</b>
<i>Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce)</i>	
<i>Floating island (meringue shells in custard sauce)</i>	
<b><i>Café gourmand « Au Violon »</i></b>	<b>16</b>
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
<b><i>Fondant au chocolat</i></b>	<b>14</b>
<i>Schokoladenfondant</i>	
<i>Chocolate fondant</i>	
<b><i>Duo framboise passion</i></b>	<b>15</b>
<i>Himbeer-Passionsfrucht Duo</i>	
<i>Raspberry and passionfruit duo</i>	
<b><i>Entremet aux noisettes</i></b>	<b>15</b>
<i>Haselnuss-Entremet</i>	
<i>Hazelnut Entremet</i>	
<b><i>Assiette de fromages</i></b>	<b>16</b>
<i>Käseteller</i>	
<i>Cheese plate</i>	
<b><u><i>La boule</i></u></b>	
<b><i>Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin</i></b>	<b>4.20</b>
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin</i>	
<b><i>Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, poire</i></b>	<b>4.20</b>
<i>Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Birne</i>	
<i>Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, pear</i>	
<b><i>Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream</i></b>	<b>1</b>
<b><i>Supplément sauce au chocolat, Schokoladensauce, extra chocolate sauce</i></b>	<b>2</b>

*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.*