












## Les entrées

<b>Soupe du jour</b>  	12
<i>Tagessuppe</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> 	18
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<b>Thon (PH) mi-cuit au sésame, coulis de jalapeño, pastèque et féta</b> 	28
<i>Kurz angebratener Thunfisch mit Sesam, Jalapeño-Coulis, Wassermelone und Feta</i>	
<b>Artichaut cuit entier, salade de haricots verts aux noisettes</b>   	25
<i>Ganze gekochte Artischocke mit grünem Bohnensalat und Haselnüssen</i>	
<b>Salade de tomates, crémeux de burrata, pignons de pin et roquette</b>  	22
<i>Tomatensalat mit cremiger Burrata, Pinienkernen und Rucola</i>	
<b>Gravlax de saumon (SCO), sauce yaourt à la menthe, concombre et œufs de hareng</b>	24
<i>Lachs Gravlax mit Joghurt-Minze-Sauce, Gurken und Heringsrogen</i>	
<b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et brioche</b>	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Kirsche und Brioche</i>	
<b>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</b> 	18
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	




## Les poissons

<b>Filets de perche (PL), beurre persillé au citron et pommes allumettes*</b>	48
<i>Eglifilets mit Petersilien-Zitronen-Butter und Streichholzkartoffeln*</i>	
<b>Pavé de loup de mer (GR), sauce basilic et frégola sarda à la tomate</b>	52
<i>Wolfsbarsch-Pavé mit Basilikumsauce und Fregola sarda mit Tomaten</i>	
<b>Crevettes géantes (VN) rôties, sauce vierge de pêche et tagliatelle à l'encre de seiche</b> 	46
<i>Gebratene Riesenkrevetten mit Pfirsich-Vierge-Sauce und Sepia-Tagliatelle</i>	



Die Speisen in dieser Menükarte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (\*).



 végétariens  sans gluten  sans lactose

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.

## Les viandes

<b>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes* ☒ ou toast,</b>	<b>120g</b>	<b>29</b>
<b>salade verte</b>	<b>200g</b>	<b>38</b>
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln* oder Toast und grünem Salat</i>		
<b>Côte de porc (CH) dry aged, gnocchi au citron (*base de pommes de terre précuite),</b>		<b>44</b>
<b>courgettes et chèvre frais</b>		
<i>Dry Aged Schweinskotelett mit Zitronen-Gnocchi (*aus vorgefertigter Kartoffelbasis), Zucchini und Ziegenkäse</i>		
<b>Entrecôte d'agneau (IRL), sauce chimichurri,</b>		<b>48</b>
<b>frites de pois chiches et brocolini ☒ ☒</b>		
<i>Lamm-Entrecôte mit Chimichurri-Sauce, Kichererbsen-Frites und Broccoli</i>		
<b>Suprême de poulet jaune (FR) à la basquaise, risotto et poivrons ☒</b>		<b>42</b>
<i>Maispouletbrust baskische Art mit Risotto und Peperoni</i>		
<b>Epaule de veau braisée (CH) aux olives, polenta et ratatouille</b>		<b>52</b>
<i>Geschmorte Kalbsschulter mit Oliven, Polenta und Ratatouille</i>		
<b>Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes* et légumes ☒</b>		<b>58</b>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln* und Gemüse</i>		
<b>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</b>		<b>6</b>

## Végétarien

<b>Caponata d'aubergines, houmous* et frites de pois chiches (végan) ☑ ☒ ☒</b>		<b>36</b>
<i>Auberginen-Caponata mit Hummus* und Kichererbsen-Frites</i>		
<b>Poêlée de gnocchi au citron (*base de pommes de terre précuite),</b>		<b>38</b>
<b>chèvre frais et courgettes ☑</b>		
<i>Gebratene Zitronen-Gnocchi (*aus vorgefertigter Kartoffelbasis) mit Ziegenkäse und Zucchini</i>		

## Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

<b>Steak haché de bœuf (CH) ou pavé de loup de mer (GR), pommes allumettes*,</b>	<b>22</b>
<b>risotto ou gnocchi au citron(*base de pommes de terre précuite) et légumes.</b>	
<b>Dessert : glace au choix</b>	
<i>Rindshacksteak oder Wolfsbarsch-Pavé mit Streichholzkartoffeln*, Risotto oder Zitronen-Gnocchi (*aus vorgefertigter Kartoffelbasis) und Gemüse. Dessert: Glace nach Wahl</i>	

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.