hotel brasserie au violon

Menu suggestions Spring 2024

Entrées / Starters	**Prix**
• **Salade verte** (V) (GF) *Green salad*	***CHF 10.00***
• **Velouté d'asperges** (V) *Asparagus velouté*	***CHF 12.00***
• **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel** (V) *Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette*	***CHF 15.00***
• **Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa** (V) (LF) (GF) *Green and white asparagus salad mimosa style*	***CHF 22.00***
• **Saumon (SCO) mariné gravlax, crème d'agrumes et fenouil** *Marinated salmon gravlax with citrus cream and fennel*	***CHF 24.00***
• **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche** *Duck liver marmorated in red wine with rhubarb and brioche*	***CHF 32.00***

Plats principaux / Main dishes	
• **Pavé de cabillaud (IS) poché, nage à l'ail des ours, frégola sarda et asperges** *Poached codfish pavé with wild garlic nage, fregola sarda and asparagus*	***CHF 44.00***
• **Filet de loup de mer (GR), sauce chorizo, risotto et artichauts** (GF) *Sea bass fillet with chorizo sauce, risotto and artichokes*	***CHF 42.00***
• **Suprême de poulet jaune (FR), risotto, petits pois et chanterelles** (GF) *Corn-fed chicken with risotto, peas and chanterelles*	***CHF 42.00***
• **Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes** (GF) *Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables*	***CHF 56.00***
• **Jarret de veau (CH) confit à la provençale, polenta croustillante et aubergines** (GF) *Veal knuckle confit Provence style with crispy polenta and eggplants*	***CHF 52.00***
• **Gratin de gnocchi aux asperges et morilles** (V) *Gnocchi gratin with asparagus and morels*	***CHF 34.00***

Desserts	
• **Crème brûlée à la vanille** (GF) *Vanilla creme brûlée*	***CHF 14.00***
• **Ile flottante** (GF) *Meringue shells in custard sauce*	***CHF 14.00***
• **Entremet aux trois chocolats et crumble** *Three chocolate mousse cake with crumble*	***CHF 15.00***
• **Variation à la fraise et vanille** (GF) *Assortment of strawberry and vanilla*	***CHF 15.00***
• **Choux craquant mousse praliné amandes et noisettes, glace kalamansi** *Crispy cream puff with almond hazelnut mousse and kalamansi ice-cream*	***CHF 15.00***
• **Assiette gourmande** *Assorted dessert plate*	***CHF 16.00***

(V) *vegetarian* (GF) *gluten-free* (LF) *lactose-free*

Prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8.1%, service is included