












## Les entrées

<b>Soupe du jour</b>  	12
<i>Soup of the Day</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> 	18
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
<b>Thon (PH) mi-cuit au sésame, coulis de jalapeño, pastèque et féta</b> 	28
<i>Seared tuna with sesame, jalapeno coulis, watermelon and feta</i>	
<b>Artichaut cuit entier, salade de haricots verts aux noisettes</b>   	25
<i>Whole cooked artichoke with green bean salad and hazelnuts</i>	
<b>Salade de tomates, crémeux de burrata, pignons de pin et roquette</b>  	22
<i>Tomato salad with creamy burrata, pine nuts and garden rocket</i>	
<b>Gravlax de saumon (SCO), sauce yaourt à la menthe, concombre et œufs de hareng</b>	24
<i>Salmon Gravlax with yoghurt mint sauce, cucumber and herring roes</i>	
<b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et brioche</b>	32
<i>Duck liver marmorated in red wine with cherry and brioche</i>	
<b>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</b> 	18
<i>Burgundy snails with garlic butter (6 pieces)</i>	




## Les poissons

<b>Filets de perche (PL), beurre persillé au citron et pommes allumettes*</b>	48
<i>Perch fillets with parsley lemon butter and french fries*</i>	
<b>Pavé de loup de mer (GR), sauce basilic et fregola sarda à la tomate</b>	52
<i>Sea bass pavé with basil sauce and fregola sarda with tomatoes</i>	
<b>Crevettes géantes (VN) rôties, sauce vierge de pêche et tagliatelle à l'encre de seiche</b> 	46
<i>Roasted king prawns with peach vierge sauce and squid ink tagliatelle</i>	



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, excéptes ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)



 végétarien  sans gluten  sans lactose

Notre pain est de fabrication bâloise. Our bread is produced in Basel

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included

## Les viandes

<b>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes* ☒ ou toast, 120g</b>	<b>29</b>
<b>salade verte 200g</b>	<b>38</b>
<i>Beefsteak Tatar with french fries* or toast and green salad</i>	
<b>Côte de porc (CH) dry aged, gnocchi au citron (*base de pommes de terre précuite), 44</b>	
<b>courgettes et chèvre frais</b>	
<i>Dry aged pork cutlet with lemon gnocchi (*pre-cooked potato base), zucchini and goat cheese</i>	
<b>Entrecôte d'agneau (IRL), sauce chimichurri, 48</b>	
<b>frites de pois chiches et brocolini ☒ ☒</b>	
<i>Lamb sirloin with chimichurri sauce, chickpea fries and broccolini</i>	
<b>Suprême de poulet jaune (FR) à la basquaise, risotto et poivrons ☒ 42</b>	
<i>Corn-fed chicken breast Basque style with risotto and bell peppers</i>	
<b>Epaule de veau braisée (CH) aux olives, polenta et ratatouille 52</b>	
<i>Braised veal shoulder with olives, polenta and ratatouille</i>	
<b>Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes* et légumes ☒ 58</b>	
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries* and vegetables</i>	
<b>Garniture supplémentaire / Additional side dish 6</b>	

## Végétarien

<b>Caponata d'aubergines, houmous* et frites de pois chiches (végan) ✓☒☒ 36</b>	
<i>Eggplant caponata with hummus* and chickpea fries</i>	
<b>Poêlée de gnocchi au citron (*base de pommes de terre précuite), 38</b>	
<b>chèvre frais et courgettes ✓</b>	
<i>Lemon gnocchi (*pre-cooked potato base) with goat cheese and zucchini</i>	

## Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

<b>Steak haché de bœuf (CH) ou pavé de loup de mer (GR), pommes allumettes*, 22</b>	
<b>risotto ou gnocchi au citron (*base de pommes de terre précuite et légumes.</b>	
<b>Dessert : glace au choix</b>	
<i>Chopped beef steak or sea bass pavé with french fries*, risotto or lemon gnocchi (*pre-cooked potato base) and vegetables : Choice of ice-cream</i>	

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.  
Our dishes may contain allergens. Please ask our service staff for more information concerning specific ingredients

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included