












Les entrées

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




Les poissons

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

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

Végétarien

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

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

| | |
|--|-----------|
| Steak haché de bœuf (CH) ou pavé de loup de mer (GR), pommes allumettes*, | 22 |
| risotto ou gnocchi au citron (*base de pommes de terre précuite et légumes. | |
| Dessert : glace au choix | |
| <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

Carte des desserts

| | |
|---|------|
| Crème brûlée à la vanille ✂ | 14 |
| <i>Vanille Crème brûlée</i> <i>Vanilla Crème brûlée</i> | |
| Ile flottante, amandes et caramel ✂ | 14 |
| <i>Eierförmige Meringue auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell</i> <i>Floating island (meringue shells in custard sauce with almonds and caramel)</i> | |
| Café gourmand « Au Violon » | 17 |
| <i>Café gourmand « Au Violon »</i> <i>Café gourmand « Au Violon »</i> | |
| Cheesecake framboise myrtilles violette | 15 |
| <i>Cheesecake mit Himbeer-Heidelbeer-Coulis und Veilchen</i> <i>Cheesecake with raspberry blueberry coulis and violet</i> | |
| Pavlova abricot ✂ 🥛 | 15 |
| <i>Aprikosen-Pavlova</i> <i>Apricot pavlova</i> | |
| Choux pistache | 16 |
| <i>Pistazien-Windbeutel</i> <i>Pistachio cream puff</i> | |
| Assiette de fromages | 16 |
| <i>Käseteller</i> <i>Cheese plate</i> | |
| <u>La boule* « Mövenpick »</u> | |
| Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin, pistache | 4.50 |
| <i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine, Pistazien</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin, pistachio</i> | |
| Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, abricot | 4.50 |
| <i>Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Aprikose</i> <i>Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, apricot</i> | |
| Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream | 1 |



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 (*).



✂ sans gluten 🥛 sans lactose

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

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