










## Entrées / Starter

- |   | <b>Prix</b>      |
|---|------------------|
| • <b>Salade verte</b>  <br><i>Green salad</i>   | <b>CHF 10.00</b> |
| • <b>Gazpacho de tomates et baguette de tapenade d'olives</b>  <br><i>Tomato gazpacho and baguette with olive tapenade</i>                    | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> <br><i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>  | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Mesclun salade, vinaigrette italienne, tomates et parmesan</b>  <br><i>Mesclun salad with italian vinaigrette, tomatoes and parmesan</i> | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Vitello (CH) tonnato</b>  <br><i>Vitello tonnato</i>   | <b>CHF 26.00</b> |
| • <b>Carpaccio de Saint-Jacques (FR), mayonnaise à la coriandre, pastèque et concombre</b><br><i>Scallop carpaccio with coriander mayonnaise, water melon and cucumber</i>  | <b>CHF 24.00</b> |
| • <b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et pistache</b><br><i>Duck liver marmorated in red wine with cherry and pistachio</i>   | <b>CHF 32.00</b> |

## Plats principaux / Main courses

- |   |                  |
|---|------------------|
| • <b>Filet de grondin (NL), émulsion safranée, ail noir, polenta aux tomates séchées et artichauts</b> <br><i>Fillet of gurnard with saffron emulsion, black garlic, polenta with dried tomatoes and artichokes</i>   | <b>CHF 44.00</b> |
| • <b>Filet de dorade (GR), vierge de tomates et frégola sarda en taboulé</b> <br><i>Fillet of gilthead with tomato vierge and fregola sarda tabouleh</i>   | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Saltimbocca de poulet jaune (FR), jus à la sauge, risotto et asperges vertes</b> <br><i>Corn chicken saltimbocca with sage jus, risotto and green asparagus</i>   | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</b> <br><i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>   | <b>CHF 56.00</b> |
| • <b>Rib-eye de veau (CH) tranché, jus à l'estragon, gratin de pommes de terre et ratatouille</b> <br><i>Sliced veal rib-eye-steak with tarragon jus, potato gratin and ratatouille</i>  | <b>CHF 54.00</b> |
| • <b>Caponata d'aubergines, houmous et frites de pois chiches (végan)</b>   <br><i>Eggplant caponata with hummus and chickpea fries</i> | <b>CHF 32.00</b> |

## Desserts

- |  |                  |
|--|------------------|
| • <b>Crème brûlée à la vanille</b> <br><i>Vanilla creme brûlée</i>  | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Ile flottante</b> <br><i>Meringue shells in custard sauce</i>  | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Pavlova aux fruits rouges</b>  <br><i>Pavlova with red fruits</i> | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Citron en trompe l'oeil</b><br><i>Lemon entremet</i>  | <b>CHF 16.00</b> |
| • <b>Délicat chocolat et café</b><br><i>Chocolat coffee duo</i>  | <b>CHF 16.00</b> |
| • <b>Assiette gourmande</b><br><i>Assorted dessert plate</i>   | <b>CHF 16.00</b> |