

Entrées / Vorspeisen

Prix

- **Salade verte**  
Grüner Salat CHF 11.00
- **Gazpacho de tomates et baguette de tapenade d'olives**  
Tomaten-Gazpacho und Baguette mit Oliventapenade CHF 15.00
- **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel** 
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette CHF 18.00
- **Mesclun salade, vinaigrette italienne, tomates et parmesan**   
Mesclun-Salat mit italienischer Vinaigrette, Tomaten und Parmesan CHF 17.00
- **Thon (PH) mi-cuit au sésame, coulis de jalapeño, pastèque et fêta** 
Kurz angebratener Thunfisch mit Sesam, Jalapeño-Coulis, Wassermelone und Feta CHF 28.00
- **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et brioche**
In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Kirsche und Brioche CHF 32.00

Plats principaux / Hauptgänge

- **Pavé de loup de mer (GR), sauce basilic et frégola sarda à la tomate**
Wolfsbarsch-Pavé mit Basilikumsauce und Fregola sarda mit Tomaten CHF 52.00
- **Crevettes géantes (VN) rôties, sauce vierge de pêche et tagliatelle à l'encre de seiche** 
Gebratene Riesenkrevetten mit Pfirsich-Vierge-Sauce und Sepia-Tagliatelle CHF 46.00
- **Suprême de poulet jaune (FR) à la basquaise, risotto et poivrons** 
Maispouletbrust baskische Art mit Risotto und Peperoni CHF 42.00
- **Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes* et légumes** 
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse* CHF 58.00
- **Epaule de veau (CH) braisée aux olives, polenta et ratatouille**
Geschmorte Kalbsschulter mit Oliven, Polenta und Ratatouille CHF 52.00
- **Caponata d'aubergines, houmous* et frites de pois chiches (végan)**   
Auberginen-Caponata mit Hummus und Kichererbsen-Frites* CHF 36.00

Desserts / Nachspeisen

- **Crème brûlée à la vanille** 
Vanille Creme brûlée CHF 14.00
- **Ile flottante, amandes et caramel** 
Eierförmige Meringues auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell CHF 14.00
- **Cheesecake framboise myrtilles violette**
Cheesecake mit Himbeer-Heidelbeer-Coulis und Veilchen CHF 15.00
- **Pavlova abricot**  
Aprikosen-Pavlova CHF 15.00
- **Choux pistache**
Pistazien-Windbeutel CHF 15.00
- **Assiette gourmande**
Dessertvariation CHF 16.00



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 (*)

 végétarien  sans gluten  sans lactose

Preise inklusive 8.1 % MWST und Service

