













## Entrées / Starter

- |   | <b>Prix</b>      |
|---|------------------|
| • <b>Salade verte</b>  <br><i>Green salad</i> | <b>CHF 10.00</b> |
| • <b>Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental</b> <br><i>Onion soup gratinated with Emmental</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>Salade de mâche façon mimosa, croûtons et lardons</b><br><i>Lamb's lettuce mimosa style with croutons and bacon</i>  | <b>CHF 18.00</b> |
| • <b>Tartare de Saint-Jacques (FR), velouté de courge et marrons</b> <br><i>Scallop tatar with pumpkin chestnut velouté</i>    | <b>CHF 24.00</b> |
| • <b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dattes</b><br><i>Duck liver marmorated in red wine with mandarine and dates</i>   | <b>CHF 32.00</b> |

## Plats principaux / Main courses

- |   |                  |
|---|------------------|
| • <b>Pavé de saumon (SCO) rôti, sauce au citron et œufs de poisson, riz venere et pousses d'épinards</b><br><i>Fried salmon pave with lemon sauce and fish eggs, venere rice and spinach leaves</i>   | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Tronçon de turbot (ES) poêlé, sauce l'estragon, frégola sarda et brocolis</b><br><i>Roasted turbot with tarragon sauce, fregola sarda and broccoli</i>   | <b>CHF 50.00</b> |
| • <b>Suprême de poulet jaune (FR) aux morilles, risotto et céleri</b><br><i>Corn-fed chicken breast with morels, risotto and celery</i>   | <b>CHF 44.00</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>Paleron de veau (CH) façon Rossini, pommes de terre croustillante truffées et sucrine</b> <br><i>Braised roast veal Rossini with crispy truffled potatoes and sucrine</i> | <b>CHF 54.00</b> |
| • <b>Risotto de frégola sarda aux brocolis et burrata</b> <br><i>Fregola sarda risotto with broccoli and burrata</i>   | <b>CHF 36.00</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>Nougat glacé aux fruits confits</b> <br><i>Iced nougat with candied fruits</i>           | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Carpaccio d'ananas, glace coco</b> <br><i>Pineapple carpaccio with coconut ice-cream</i> | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Tarte au chocolat et caramel</b><br><i>Chocolate tart with caramel</i>  | <b>CHF 16.00</b> |
| • <b>Assiette gourmande</b><br><i>Assorted dessert plate</i>   | <b>CHF 16.00</b> |