

Les entrées

- Soupe du jour** ✓ ✕ 12
Tagessuppe
- Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel** ✓ 18
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette
- Carpaccio de cerf (AT), betteraves, noix et pommes** ✕ ✕ 28
Hirsch-Carpaccio mit Randen, Walnüssen und Äpfeln
- Ceviche de sériole (DK), leche de tigre passion et curcuma, patates douces** ✕ ✕ 28
Ceviche vom Kingfish und Leche de Tigre mit Passionsfrucht, Kurkuma und Süsskartoffeln
- L'œuf mollet croustillant aux champignons et persil** ✓ 24
Knusprig gekochtes Ei mit Champignons und Petersilie
- Bisque de homard en montgolfière (US) et estragon** 26
Hummersuppe mit Blätterteigkruste und Estragon
- Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, purée de dattes, mandarine et brioche** 32
In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Dattelpüree, Mandarine und Brioche
- Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)** ✕ 18
Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)

Les poissons

- Tournedos de truite saumonée (DK) au lard, sauce au cumin, choucroute* et pommes de terre** 46
Lachsforellen-Tournedos mit Speck und Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln*
- Filet de sandre (EE) rôti, sauce safranée, risotto et choux de Bruxelles** 52
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Risotto und Rosenkohl
- Pavé de flétan (NO) poché, nage de moules anisée, fregola et fenouil** 48
Pochiertes Heilbutt-Pavé, Muschel-Nage mit Anis, Fregola und Fenchel



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 (*).



✓ végétariens ✕ sans gluten ✕ ✕ sans lactose

Notre pain est de fabrication bâloise. Unser Brot wird in Basel hergestellt.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes* ☒ ou toast,	120g	29
salade verte	200g	38
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln* oder Toast und grünem Salat</i>		
Suprême de faisan (UK), sauce salmis, risotto au potiron		46
et trompettes de la mort ☒		
<i>Fasanenbrust mit Salmisauce, Risotto mit Kürbis und Totentrompeten</i>		
Poitrine de sanglier (FR), caramélisée au miel,		44
lentilles à la moutarde de Meaux ☒		
<i>Mit Honig karamellisierte Wildschweinbrust mit Meaux-Senf-Linsen</i>		
Ris de veau (CH), sauce au porto, topinambour et noisettes		46
<i>Kalbsmilken mit Portweinsauce, Topinambur und Haselnüssen</i>		
Quasi d'agneau (IRL), sauce au poivre, pommes de terre Anna et chou kale		48
<i>Lammhüftli mit Pfeffersauce, Anna-Kartoffeln und Federkohl</i>		
Médallions de chevreuil (AT), sauce grand veneur, spaetzle,		56
chou rouge et pomme		
<i>Rehmedallions Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Apfel</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes* et légumes ☒		58
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln* und Gemüse</i>		
Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage		6

Les végétariens

Risotto crémeux au potiron et trompettes de la mort ☑☒		38
<i>Cremiger Risotto mit Kürbis und Totentrompeten</i>		
Céleri-rave rôti au sésame, poire et airelles (végan) ☑☒☒		36
<i>Im Ofen gebackener Knollensellerie mit Sesam, Birne und Preiselbeeren</i>		

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

Steak haché de bœuf (CH) ou truite saumonée (DK), pommes allumettes*,	22
risotto ou spaetzle et légumes. Dessert : glace au choix	
<i>Rindshacksteak oder Lachsforelle mit Streichholzkartoffeln*, Risotto oder Spätzli und Gemüse. Dessert: Glace nach Wahl</i>	

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.

Carte des desserts

Crème brûlée à la vanille ✂	14
Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	
Ile flottante, amandes et caramel ✂	14
Eierförmige Meringue auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell Floating island (meringue shells in custard sauce with almonds and caramel)	
Café gourmand « Au Violon »	17
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	
Mille-feuille chocolat orange	16
Schokoladen-Orangen-Mille-feuille Chocolate orange mille-feuille	
Finger poire tonka, noix de pécan ✂	16
Birnen-Tonkabohnen-Stange mit Pekannüssen Pear tonka bean finger with pecan nuts	
Pomme caramélisée, glace vanille* ✂	15
Karamellisierter Apfel mit Vanille-Eis Caramelized apple with vanilla ice cream	
Assiette de fromages	16
Käseteller Cheese plate	
<u>La boule* « Mövenpick »</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin, pistache	4.50
Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosinen, Pistazien Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin, pistachio	
Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, quetsches	4.50
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums	
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 staff for more information concerning specific ingredients.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.