















Les entrées

Soupe du jour  	12
Tagessuppe	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	17
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette	
Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   	24
Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art	
Bouillon de volaille (CH) truffé, foie gras et morilles en croûte	26
Getrüffelte Geflügelbouillon mit Foie gras, Morcheln und Blätterteigkruste	
L'œuf mollet croustillant, saumon fumé (SCO) et crème fraîche	24
Knusprig gekochtes Ei mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche	
Carpaccio de sériole (DK) vinaigrette ponzu, avocat et grenade 	26
Kingfish-Carpaccio mit Ponzu-Vinaigrette, Avocado und Granatapfel	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche	32
In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	18
Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)	

Les poissons

Pavé de loup de mer (GR) poché, nage à l'ail des ours, risotto et céleri 	46
Pochiertes Wolfsbarsch-Pavé mit Bärlauch-Nage, Risotto und Sellerie	
Cabillaud (IS) rôti façon bouillabaisse, pommes de terre et poireaux 	48
Gebratener Kabeljau Bouillabaisse Art mit Kartoffeln und Lauch	
Noix de Saint-Jacques (CA) poêlées, lard de Colonnata et petits pois à la française 	44
Gebratene Jakobsmuscheln mit Colonnata-Speck und Erbsen französische Art	

 végétarien  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>		
Secreto de porc (CH) laqué au miel, polenta et endives rouges ☒		42
<i>Secreto vom Schwein mit Honig glasiert, Polenta und rotem Chicorée</i>		
Suprême de pintade (FR) farcie à l'ail des ours, risotto et asperges ☒		44
<i>Gefüllte Perlhuhnbrust mit Bärlauch, Risotto und Spargeln</i>		
Entrecôte de boeuf (IRL), Café de Paris, frites et légumes ☒		52
<i>Rinds-Entrecôte mit Café de Paris, Pommes frites und Gemüse</i>		
Parmentier de confit de canard (FR) et salade d'herbes ☒		44
<i>Entenconfit-Parmentier mit Kräutersalat</i>		
Epaule d'agneau (IRL) braisée aux épices, citron et boulgour à l'orientale ☒		48
<i>Geschmorte Lammschulter mit orientalischen Gewürzen und Bulgur</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒		56
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage		6

Végétarien

Gratin de gnocchi aux asperges et morilles ☑		36
<i>Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln</i>		
Céleri-rave façon risotto, parmesan et ail des ours ☑☒		34
<i>Sellerie-Pfanne mit Parmesan und Bärlauch</i>		

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

Escalope de volaille (CH) panée ou loup de mer (GR), pommes allumettes, risotto ou gnocchi et légumes. Dessert : glace au choix	22
<i>Paniertes Geflügelschnitzel oder Wolfsbarsch mit Streichholzkartoffeln, Risotto oder Gnocchi 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 ☒	14
Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce) Floating island (meringue shells in custard sauce)	
Café gourmand « Au Violon »	17
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	
Salade de fraises, sorbet citron basilic ☒ ☒	16
Erdbeersalat mit Zitronen-Basilikumsorbet Strawberry salad with lemon basil sorbet	
Tartelette rhubarbe vanille	16
Rhabarber-Vanille Törtchen Tartlet vanilla entremet	
Brownie choco noisette, chantilly tonka	15
Schokoladen-Haselnuss-Brownie mit Tonkarahm Chocolate hazelnut brownie with tonka chantilly	
Assiette de fromages	16
Käseteller Cheese plate	
 <u>La boule</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin	4.20
Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin	
Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, abricot	4.20
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Aprikose Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, apricot	
Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream	1

☒ 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.

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