

Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Velouté de cèpes
<i>Steinpilz-Velouté</i> | CHF 12.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Salade de mâche façon mimosa, croûtons et lardons
<i>Nüsslisalat Mimosa Art mit Croutons und Speck</i> | CHF 18.00 |
| • Saumon (UK) confit aux agrumes et fenouil
<i>Lachsconfit mit Zitrusfrüchten und Fenchel</i> | CHF 22.00 |
| • Tartare de Saint-Jacques (US), crème vichysoisse et œufs de hareng
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Vichysoisse-Creme und Heringsrogen</i> | CHF 24.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, chutney de poire et brioche
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Birnen-Chutney und Brioche</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Dos de cabillaud rôti (IS) façon bouillabaisse, pommes de terre et poireaux
<i>Gebratener Kabeljaurücken Bouillabaisse Art mit Kartoffeln und Lauch</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de loup de mer (GR), émulsion citron vert, risotto au lait de coco et avocat
<i>Wolfsbarschfilet mit Limettenemulsion, Risotto mit Kokosmilch und Avocado</i> | CHF 42.00 |
| • Joues de porc (CH) confites à la flamande, purée de pommes de terre
<i>Schweinebäckchen-Confit flämische Art mit Kartoffelpüree</i> | CHF 39.00 |
| • Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Suprême de volaille jaune (FR) farcie aux cèpes, risotto et épinards
<i>Mit Steinpilzen gefüllte Maispouardenbrust mit Risotto und Spinat</i> | CHF 42.00 |
| • Rib-eye de veau (CH), sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes
<i>Rib-eye-Steak vom Kalb mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i> | CHF 56.00 |
| • Risotto au lait de coco, émulsion citron vert et avocat (vegan)
<i>Risotto mit Kokosmilch, Limettenemulsion und Avocado</i> | CHF 32.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille
<i>Vanille Crème brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 13.00 |
| • Tarte Tatin, glace vanille
<i>Tarte Tatin mit Vanilleglace</i> | CHF 14.00 |
| • Torche aux marrons
<i>Vermicelles</i> | CHF 15.00 |
| • Omelette Norvégienne (vanille/framboises)
<i>Omelette Norvégienne mit Vanille-Himbeer</i> | CHF 14.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessert Variation</i> | CHF 16.00 |

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein