

Entrées / Vorspeisen

Prix

- **Salade verte**  
Grüner Salat CHF 10.00
- **Velouté d'asperges** 
Spargel-Velouté CHF 12.00
- **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel** 
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette CHF 18.00
- **Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa**   
Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art CHF 25.00
- **Tartare de Saint-Jacques (FR) au citron vert et velouté d'aubergines épicé**
Jakobsmuschel-Tatar mit Limette und würziger Auberginen-Velouté CHF 28.00
- **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche**
In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche CHF 32.00

Plats principaux / Hauptgänge

- **Pavé de maigre (GR) rôti, sauce pamplemousse, riz venere et fenouil** 
Gebratenes Adlerfisch-Pavé mit Grapefruitsauce, Venere-Reis und Fenchel CHF 44.00
- **Filet de sébaste (IS), frégola sarda, petits pois, chorizo et calamar**
Rotbarschfilet mit Fregola sarda, Erbsen, Chorizo und Calamari CHF 48.00
- **Cuisse de pintade (FR), jus de volaille, risotto aux petits pois et ail des ours** 
Perlhuhnschenkel mit Geflügeljus, Risotto mit Erbsen und Bärlauch 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 d'agneau (IRL) braisée aux épices, citron et boulgour à l'orientale** 
Geschmorte Lammschulter mit orientalischen Gewürzen und Bulgur CHF 48.00
- **Gratin de gnocchi aux asperges et morilles** 
Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln 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
- **Salade de fraises, sorbet citron basilic** 
Erdbeersalat mit Zitronen-Basilikumsorbet CHF 16.00
- **Charlotte aux chocolats et noisettes** 
Schokoladen-Charlotte mit Haselnüssen CHF 16.00
- **Parfait glacé au yaourt et rhubarbe** 
Joghurt-Rhabarber-Parfait CHF 15.00
- **Assiette gourmande**
Dessertvariation CHF 16.00