

















## Les entrées

<b>Soupe du jour</b>  	12
<i>Tagessuppe</i>	
<b>Salade verte</b>  	11
<i>Grüner Salat</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> 	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<b>Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa</b>   	24
<i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i>	
<b>Saumon (SCO) mariné gravlax, crème d'agrumes et fenouil</b>	26
<i>Marinierter Lachs Gravlax mit Zitruscreme und Fenchel</i>	
<b>Bouillon de pot-au-feu (CH) à la moelle et ravioles de boeuf</b> 	22
<i>Fleischbouillon mit Markbein und Rindsravioli</i>	
<b>Crabe des neiges (IDN) en gelée de crustacés et chou-fleur</b> 	28
<i>Schneekrabbe in Krustentiergelee mit Blumenkohl</i>	
<b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche</b>	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche</i>	
<b>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</b> 	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

## Les poissons

<b>Pavé de cabillaud (IS) poché, nage à l'ail des ours, frégoles sarda et asperges</b>	46
<i>Pochiertes Kabeljau-Pavé mit Bärlauch-Nage, Fregola Sarda und Spargeln</i>	
<b>Filet de loup de mer (GR), sauce chorizo, risotto et artichauts</b> 	44
<i>Wolfsbarschfilet mit Chorizo-Sauce, Risotto und Artischocken</i>	
<b>Noix de Saint-Jacques (JP) poêlées, céleri et pommes Granny Smith</b> 	44
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Sellerie und Granny Smith Äpfeln</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

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

## *Les viandes*

<b><i>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,</i></b>	<b>140g</b>	<b>29</b>
<b><i>salade verte</i></b>	<b>220g</b>	<b>38</b>
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
<b><i>Suprême de poulet jaune (FR), risotto, petits pois et chanterelles ☒</i></b>		<b>42</b>
<i>Maispoulet mit Risotto, Erbsen und Pfifferlingen</i>		
<b><i>Jarret de veau (CH) confit à la provençale,</i></b>		<b>52</b>
<b><i>polenta croustillante et aubergines ☒</i></b>		
<i>Kalbshaxe-Confit provenzalische Art mit knuspriger Polenta und Auberginen</i>		
<b><i>Carré d'agneau (IRL) rôti au thym, pommes de terre Anna et haricots coco</i></b>		<b>48</b>
<i>Mit Thymian gebratenes Lammkarree, Anna-Kartoffeln und Coco-Bohnen ☒</i>		
<b><i>Entrecôte de bœuf (IRL), Café de Paris, frites et légumes ☒</i></b>		<b>49</b>
<i>Rinds-Entrecôte mit Café de Paris, Pommes frites und Gemüse</i>		
<b><i>Magret de canette (FR), sauce à l'orange, gnocchi et carottes</i></b>		<b>44</b>
<i>Entenbrust mit Orangensauce, Gnocchi und Karotten</i>		
<b><i>Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒</i></b>		<b>56</b>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
<b><i>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</i></b>		<b>6</b>

## *Végétarien*

<b><i>Gratin de gnocchi aux asperges et morilles ☑</i></b>		<b>36</b>
<i>Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln</i>		
<b><i>Risotto crémeux à l'ail des ours, petits pois et chanterelles ☑☒</i></b>		<b>34</b>
<i>Cremiger Risotto mit Bärlauch, Erbsen und Pfifferlingen</i>		

## *Menu enfant*

<b><i>Steak haché de boeuf (CH) ou filet de loup de mer (GR), pommes allumettes</i></b>	<b>22</b>
<b><i>ou risotto, gnocchi et légumes. Dessert : glace au choix</i></b>	
<i>Rindshacksteak oder Wolfsbarschfilet mit Streichholzkartoffeln oder Risotto, Gnocchi und Gemüse. Dessert : Glace nach Wahl</i>	

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

*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

<b>Crème brûlée à la vanille</b> ☒ Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	<b>14</b>
<b>Ile flottante</b> ☒ Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce) Floating island (meringue shells in custard sauce)	<b>14</b>
<b>Café gourmand « Au Violon »</b> Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	<b>16</b>
<b>Entremet aux trois chocolats et crumble</b> Drei-Schokoladenmousse-Kuchen mit Crumble Three chocolate mousse cake with crumble	<b>15</b>
<b>Variation à la fraise et vanille</b> ☒ Erdbeer-Vanille-Variation Assortment of strawberry and vanilla	<b>15</b>
<b>Choux craquant mousse praliné amandes et noisettes, glace kalamansi</b> Knuspriger Windbeutel mit Mandel-Haselnuss-Mousse und Kalamansi-Eis Crispy cream puff with almond hazelnut mousse and kalamansi ice-cream	<b>15</b>
<b>Assiette de fromages</b> Käseteller Cheese plate	<b>16</b>
<b><u>La boule</u></b>	
<b>Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin</b> Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin	<b>4.20</b>
<b>Les sorbets: citron, passion, framboise/fraise, poire</b> Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Birne Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, pear	<b>4.20</b>
<b>Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream</b>	<b>1</b>

☒ 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