

## Entrées / Starters

Prix

- **Salade verte**    
*Green salad* CHF 11.00
- **Gazpacho de tomates et baguette de tapenade d'olives**    
*Tomato gazpacho and baguette with olive tapenade* CHF 15.00
- **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel**   
*Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette* CHF 18.00
- **Mesclun salade, vinaigrette italienne, tomates et parmesan**     
*Mesclun salad with italian vinaigrette, tomatoes and parmesan* CHF 17.00
- **Thon (PH) mi-cuit au sésame, coulis de jalapeño, pastèque et fêta**   
*Seared tuna with sesame, jalapeno coulis, watermelon and feta* CHF 28.00
- **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise et brioche**  
*Duck liver marmorated in red wine, cherry and brioche* CHF 32.00

## Plats principaux / Main courses

- **Pavé de loup de mer (GR), sauce basilic et frégola sarda à la tomate**  
*Sea bass pavé with basil sauce and fregola sarda with tomatoes* CHF 52.00
- **Crevettes géantes (VN) rôties, sauce vierge de pêche et tagliatelle à l'encre de seiche**   
*Roasted king prawns with peach vierge sauce and squid ink tagliatelle* CHF 46.00
- **Suprême de poulet jaune (FR) à la basquaise, risotto et poivrons**   
*Corn-fed chicken breast Basque style with risotto and bell peppers* CHF 42.00
- **Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes\* et légumes**   
*Beef fillet with garlic butter, french fries\* and vegetables* CHF 58.00
- **Epaule de veau (CH) braisée aux olives, polenta et ratatouille**  
*Braised veal shoulder with olives, polenta and ratatouille* CHF 52.00
- **Caponata d'aubergines, houmous\* et frites de pois chiches (végan)**     
*Eggplant caponata with hummus\* and chickpea fries* CHF 36.00

## Desserts

- **Crème brûlée à la vanille**   
*Vanilla creme brûlée* CHF 14.00
- **Ile flottante, amandes et caramel**   
*Meringue shells in custard sauce, almonds and caramel sauce* CHF 14.00
- **Cheesecake framboise myrtilles violette**  
*Cheesecake with raspberry blueberry coulis and violet* CHF 15.00
- **Pavlova abricot**    
*Apricot pavlova* CHF 15.00
- **Choux pistache**  
*Pistachio cream puff* CHF 15.00
- **Assiette gourmande**  
*Assorted dessert plate* CHF 16.00



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, excéptes ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)

 vegetarian  gluten-free  lactose-free

