









## Entrées / Vorspeisen




- |   | <b>Prix</b>      |
|---|------------------|
| • <b>Salade verte</b>  <br><i>Grüner Salat</i>  | <b>CHF 10.00</b> |
| • <b>Velouté d'asperges</b> <br><i>Spargel-Velouté</i>   | <b>CHF 12.00</b> |
| • <b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> <br><i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>  | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa</b>   <br><i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i> | <b>CHF 22.00</b> |
| • <b>Saumon (SCO) mariné gravlax, crème d'agrumes et fenouil</b><br><i>Marinierter Lachs Gravlax mit Zitruscreme und Fenchel</i>  | <b>CHF 24.00</b> |
| • <b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche</b><br><i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche</i>  | <b>CHF 32.00</b> |

## Plats principaux / Hauptgänge

- |  |                  |
|--|------------------|
| • <b>Pavé de cabillaud (IS) poché, nage à l'ail des ours, frégola sarda et asperges</b><br><i>Pochiertes Kabeljau-Pavé mit Barläuch-Nage, Fregola Sarda und Spargeln</i>   | <b>CHF 44.00</b> |
| • <b>Filet de loup de mer (GR), sauce chorizo, risotto et artichauts</b> <br><i>Wolfsbarschfilet mit Chorizo-Sauce, Risotto und Artischocken</i>                                | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Suprême de poulet jaune (FR), risotto, petits pois et chanterelles</b> <br><i>Maispoulet mit Risotto, Erbsen und Pfifferlingen</i>  | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</b> <br><i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>                   | <b>CHF 56.00</b> |
| • <b>Jarret de veau (CH) confit à la provençale, polenta croustillante et aubergines</b> <br><i>Kalbshaxe-Confit provenzalische Art mit knuspriger Polenta und Auberginen</i> | <b>CHF 52.00</b> |
| • <b>Gratin de gnocchi aux asperges et morilles</b> <br><i>Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln</i>   | <b>CHF 34.00</b> |

## Desserts / Nachspeisen

- |   |                  |
|---|------------------|
| • <b>Crème brûlée à la vanille</b> <br><i>Vanille Creme brûlée</i>             | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Ile flottante</b> <br><i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>       | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Entremet aux trois chocolats et crumble</b><br><i>Drei-Schokoladenmousse-Kuchen mit Crumble</i>  | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Variation à la fraise et vanille</b> <br><i>Erdbeer-Vanille-Variation</i> | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Choux craquant mousse praliné amandes et noisettes, glace kalamansi</b><br><i>Knuspriger Windbeutel mit Mandel-Haselnuss-Mousse und Kalamansi-Eis</i>        | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Assiette gourmande</b><br><i>Dessertvariation</i>  | <b>CHF 16.00</b> |

 végétarien  sans gluten  sans lactose