













Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|--|------------------|
| • Salade verte   <i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Velouté de potiron et marrons   <i>Kürbis-Marroni-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 |
| • Gravlax de sériole (DK), sauce soja citron vert, purée d'avocat, radis et coriandre   <i>Kingfish-Gravlax mit Soja-Limettensauce, Avocadopüree, Radieschen und Koriander</i> | CHF 26.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioche <i>Mit Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine, Birne und Brioche</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|--|------------------|
| • Pavé de maigre (GR) rôti, sauce safranée, risotto aux courges et marrons <i>Gebratenes Adlerfisch-Pavé mit Safransauce, Risotto mit Kürbis und Marroni</i> | CHF 48.00 |
| • Saint-Jacques (FR) poêlées, crème vichyssoise, poireaux et pommes de terre  <i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Vichyssoise-Creme, Lauch und Kartoffeln</i> | CHF 44.00 |
| • Suprême de faisan rôti (UK), jus de volaille, risotto, salsifis et trompette de la mort  <i>Gebratene Fasanenbrust mit Geflügeljus, Risotto, Schwarzwurzeln und Totentrompete</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes  <i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 56.00 |
| • Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spätzle, chou rouge et pomme <i>Hirsch-Entrecôte Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Apfel</i> | CHF 48.00 |
| • Risotto crémeux aux courges et marrons   <i>Cremiger Risotto mit Kürbis und Marroni</i> | CHF 34.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille  <i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante  <i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 14.00 |
| • Profiteroles au chocolat <i>Schokoladen-Windbeutel</i> | CHF 15.00 |
| • Orange et läckerli en trompe l'oeil <i>Orangen-Entremet mit Läcklerli</i> | CHF 16.00 |
| • Duo marron et églantine   <i>Marroni-Hagebutten-Duo</i> | CHF 16.00 |
| • Assiette gourmande <i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |