


















Entrées / Vorspeisen

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

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Pavé de maigre (GR) rôti, sauce pamplemousse, riz venere et fenouil 
<i>Gebratenes Adlerfisch-Pavé mit Grapefruitsauce, Venere-Reis und Fenchel</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de sébaste (IS), frégola sarda, petits pois, chorizo et calamar
<i>Rotbarschfilet mit Fregola sarda, Erbsen, Chorizo und Calamari</i> | CHF 48.00 |
| • Cuisse de pintade (FR), jus de volaille, risotto aux petits pois et ail des ours 
<i>Perlhuhnschenkel mit Geflügeljus, Risotto mit Erbsen und Bärlauch</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes 
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 58.00 |
| • Epaule d'agneau (IRL) braisée aux épices, citron et boulgour à l'orientale 
<i>Geschmorte Lammschulter mit orientalischen Gewürzen und Bulgur</i> | CHF 48.00 |
| • Gratin de gnocchi aux asperges et morilles 
<i>Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln</i> | CHF 36.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|--|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille 
<i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante, amandes et caramel 
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de fraises, sorbet citron basilic 
<i>Erdbeersalat mit Zitronen-Basilikumsorbet</i> | CHF 16.00 |
| • Charlotte aux chocolats et noisettes 
<i>Schokoladen-Charlotte mit Haselnüssen</i> | CHF 16.00 |
| • Parfait glacé au yaourt et rhubarbe 
<i>Joghurt-Rhabarber-Parfait</i> | CHF 15.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |