

Les entrées

<i>Soupe du jour</i>	12
<i>Soup of the day</i>	
<i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i>	16
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
<i>Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa</i>	22
<i>Green and white asparagus salad mimosa style</i>	
<i>Carpaccio de sériole (DK) et ponzu, avocat et grenade</i>	24
<i>Kingfish carpaccio with ponzu sauce, avocado and pomegranate</i>	
<i>Oeuf croustillant, crème d'artichaut au parmesan et jambon cru</i>	20
<i>Crispy egg with artichoke espuma, parmesan and raw ham</i>	
<i>Soupe de poisson (IT) à la provençale, rouille et croûtons</i>	20
<i>Fish soup Provence style with rouille and croutons</i>	
<i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche</i>	32
<i>Duck liver marbled in red wine with rhubarb and brioche</i>	
<i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i>	17
<i>Burgundian roman snails with garlic butter</i>	

Les poissons

<i>Pavé de truite (NO) saumonée confit à l'ails des ours, risotto et brocolis</i>	44
<i>Salmon trout pavé confit with wild garlic, risotto and broccoli</i>	
<i>Filet de dorade rôti (GR), jus de bouillabaisse, pommes de terre croustillantes et fenouil à la tomate</i>	44
<i>Fried gilthead fillet with bouillabaisse jus, crispy potatoes and fennel with tomato</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques (US) poêlées, crème d'épinards et gnocchi</i>	46
<i>Fried scallops with spinach cream and gnocchi</i>	

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast, salade verte	140g	29
<i>Beefsteak tatar with french fries or toast and green salad</i>	220g	38
Ris de veau (CH) laqué au miel, petits pois à la française et polenta		42
<i>Honey-glazed calf's sweetbreads with peas French style and polenta</i>		
Rib-eye de boeuf (CH) à la bordelaise, frites et légumes		48
<i>Beef rib-eye Bordelese style, french fries and vegetables</i>		
Epaule d'agneau (IRL) confite à l'orientale et boulgour		46
<i>Lamb shoulder confit Oriental style with bulgur</i>		
Suprême de pintade (FR) rôti, morilles et légumes printaniers		44
<i>Roasted guinea fowl breast with morels and spring vegetables</i>		
Poitrine de porc (CH) grillée, lentilles et cresson vinaigrette truffée		39
<i>Grilled pork breast with lentils and truffled water cress vinaigrette</i>		
Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes		56
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>		
Garniture supplémentaire / Additional side dish		6

Végétarien

Gratin de gnocchi aux morilles et asperges		34
<i>Gnocchi gratin with morels and asparagus</i>		
Risotto crémeux à l'ail des ours, brocolis et parmesan		32
<i>Creamy risotto with wild garlic, broccoli and parmesan</i>		

Menu enfant

Volaille panée (CH) ou filet de dorade (GR), pommes allumettes ou risotto et légumes		22
<i>Crumbed poultry escalope or gilthead fillet with french fries or risotto and vegetables</i>		
Dessert: glace au choix / Choice of ice-cream		

* May have been produced with hormonal growth promoters
Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.
Our dishes may contain allergens. Please ask our service staff for more information concerning specific ingredients.
All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 7.7%, service is included

Carte des desserts

<i>Crème brûlée à la vanille</i>	14
<i>Vanille Crème brûlée</i>	
<i>Vanilla Crème brûlée</i>	
<i>Ile flottante</i>	14
<i>Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce)</i>	
<i>Floating island (meringue shells in custard sauce)</i>	
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	16
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
<i>Entremet Madagascar 64% et gel Kalamansi</i>	15
<i>Schokoladen-Entremet mit 64% Madagaskar-Kakao und Kalamansi-Gel</i>	
<i>Chocolate entremet with 64% Madagascar cocoa and kalamansi jelly</i>	
<i>Duo fraise et verveine</i>	15
<i>Erdbeer-Eisenkraut Duo</i>	
<i>Strawberry vervain duo</i>	
<i>Plaisir mascarpone, cacahuètes et caramel onctueux</i>	14
<i>Mascarpone mousse mit Karamell und Erdnüssen</i>	
<i>Mascarpone mousse with caramel and peanuts</i>	
<i>Assiette de fromages</i>	16
<i>Käseteller</i>	
<i>Cheese plate</i>	
<u><i>La boule</i></u>	
<i>Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin</i>	4.20
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin</i>	
<i>Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, poire</i>	4.20
<i>Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Birne</i>	
<i>Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, pear</i>	
<i>Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream</i>	1
<i>Supplément sauce au chocolat, Schokoladensauce, extra chocolate sauce</i>	2

*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.*