

## Entrées / Starter

Prix

- **Salade verte**    
*Green salad* CHF 11.00
- **Velouté de potiron et marrons**   
*Pumpkin chestnut velouté* CHF 12.00
- **Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel**   
*Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette* CHF 18.00
- **Salade de mâche façon mimosa, croûtons et lardons**  
*Lamb's lettuce mimosa style with croutons and bacon* CHF 19.00
- **Ceviche de sériole (DK), leche de tigre passion et curcuma, patates douces**    
*Kingfish ceviche and Leche de Tigre with passionfruit, curcuma and sweet potatoes* CHF 28.00
- **Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, purée de dattes, mandarine et brioche**  
*Duck liver terrine marbled with red wine, data purée, mandarin and brioche* CHF 32.00

## Plats principaux / Main courses

- **Tournedos de truite saumonée (DK) au lard, sauce cumin, choucroute\* et pommes de terre**  
*Salmon trout tournedos with bacon, cumin sauce, sauerkraut\* and potatoes* CHF 46.00
- **Filet de sandre (EE) rôti, sauce safranée, risotto et choux de Bruxelles**  
*Roasted pike-perch with saffron sauce, risotto and brussels sprouts* CHF 52.00
- **Suprême de faisan (UK), sauce salmis, risotto aux potiron et trompettes de la mort**   
*Pheasant breast with salmis sauce, risotto with pumpkin and black trumpets* CHF 46.00
- **Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes\* et légumes**   
*Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables* CHF 58.00
- **Entrecôte de cerf (AT), sauce grand veneur, spaetzle, chou rouge et pomme**  
*Deer entrecôte with hunter style sauce, spaetzle, red cabbage and apple* CHF 49.00
- **Risotto crémeux au potiron et trompettes de la mort**    
*Creamy risotto with pumpkin and black trumpets* CHF 38.00

## 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
- **Mille-feuille chocolat orange**  
*Chocolate orange mille-feuille* CHF 16.00
- **Finger poire tonka, noix de pécan**   
*Pear tonka bean finger with pecan nuts* CHF 16.00
- **Pomme caramélisée, glace vanille\***   
*Caramelized apple with vanilla ice cream* 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

