













Entrées / Starters

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte  
<i>Green salad</i> | CHF 10.00 |
| • Velouté d'asperges 
<i>Asparagus velouté</i> | CHF 12.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i> | CHF 18.00 |
| • Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   
<i>Green and white asparagus salad mimosa style</i> | CHF 25.00 |
| • Tartare de Saint-Jacques (FR) au citron vert et velouté d'aubergines épicé
<i>Scallop tartare with lime and spicy eggplant velouté</i> | CHF 28.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche
<i>Duck liver marmorated in red wine with rhubarb and brioche</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Main dishes

- | | |
|---|------------------|
| • Pavé de maigre (GR) rôti, sauce pamplemousse, riz venere et fenouil 
<i>Roasted meagre pavé with grapefruit sauce, venere rice and fennel</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de sébaste (IS), frégola sarda, petits pois, chorizo et calamar
<i>Redfish fillet with fregola sarda, peas, chorizo and calamari</i> | CHF 48.00 |
| • Cuisse de pintade (FR), jus de volaille, risotto aux petits pois et ail des ours 
<i>Guinea fowl leg with chicken jus, risotto with peas and wild garlic</i> | CHF 42.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes 
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i> | CHF 58.00 |
| • Epaule d'agneau (IRL) braisée aux épices, citron et boulgour à l'orientale 
<i>Braised lamb shoulder with oriental spices and bulgur</i> | CHF 48.00 |
| • Gratin de gnocchi aux asperges et morilles 
<i>Gnocchi gratin with asparagus and morels</i> | CHF 36.00 |

Desserts

- | | |
|--|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille 
<i>Vanilla creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante, amandes et caramel 
<i>Meringue shells in custard sauce with almonds and caramel</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de fraises, sorbet citron basilic 
<i>Strawberry salad with lemon basil sorbet</i> | CHF 16.00 |
| • Charlotte aux chocolats et noisettes 
<i>Chocolate charlotte with hazelnuts</i> | CHF 16.00 |
| • Parfait glacé au yaourt et rhubarbe 
<i>Yoghurt rhubarb semifreddo</i> | CHF 15.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Assorted dessert plate</i> | CHF 16.00 |

 vegetarian  gluten-free  lactose-free

Prices are in Swiss Frans incl. VAT of 8,1%, service is included