

















Les entrées

Soupe du jour  	12
<i>Soup of the day</i>	
Salade verte  	11
<i>Green salad</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	16
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   	24
<i>Green and white asparagus salad mimosa style</i>	
Saumon (SCO) mariné gravlax, crème d'agrumes et fenouil	26
<i>Marinated salmon gravlax with citrus cream and fennel</i>	
Bouillon de pot-au-feu (CH) à la moelle et ravioles de boeuf 	22
<i>Meat broth with marrow-bone and beef ravioli</i>	
Crabe des neiges (IDN) en gelée de crustacés et chou-fleur 	28
<i>Snow crab in crustacean jelly with cauliflower</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche	32
<i>Duck liver terrine marbled in red wine with rhubarb and brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	17
<i>Burgundian roman snails with garlic butter</i>	

Les poissons

Pavé de cabillaud (IS) poché, nage à l'ail des ours, frégoles sarda et asperges	46
<i>Poached codfish pavé with wild garlic nage, fregola sarda and asparagus</i>	
Filet de loup de mer (GR), sauce chorizo, risotto et artichauts 	44
<i>Sea bass fillet with chorizo sauce, risotto and artichokes</i>	
Noix de Saint-Jacques (JP) poêlées, céleri et pommes Granny Smith 	44
<i>Fried scallops with celery and Granny Smith apples</i>	

 vegetarian  gluten-free  lactose-free

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8.1%, service is included

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,	140g	29
salade verte	220g	38
<i>Beefsteak tatar with french fries or toast and green salad</i>		
Suprême de poulet jaune (FR), risotto, petits pois et chanterelles ☒		42
<i>Corn-fed chicken with risotto, peas and chanterelles</i>		
Jarret de veau (CH) confit à la provençale,		52
polenta croustillante et aubergines ☒		
<i>Veal knuckle confit Provence style with crispy polenta and eggplants</i>		
Carré d'agneau (IRL) rôti au thym, pommes de terre Anna et haricots coco		48
<i>Loin of lamb roasted with thyme, Anna potatoes and coco beans</i>		
Entrecôte de bœuf (IRL), Café de Paris, frites et légumes ☒		49
<i>Beef entrecôte with Café de Paris, french fries and vegetables</i>		
Magret de canette (FR), sauce à l'orange, gnocchi et carottes		44
<i>Duckling breast with orange sauce, gnocchi and carrots</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒		56
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>		
Garniture supplémentaire / Additional side dishes		6

Végétarien

Gratin de gnocchi aux asperges et morilles ☑		36
<i>Gnocchi gratin with asparagus and morels</i>		
Risotto crémeux à l'ail des ours, petits pois et chanterelles ☑☒		34
<i>Creamy risotto with wild garlic, peas and chanterelles</i>		

Menu enfant

Steak haché de boeuf (CH) ou filet de loup de mer (GR), pommes allumettes	22
ou risotto, gnocchi et légumes. Dessert : glace au choix	
<i>Beef chopped steak or sea bass fillet with french fries or risotto, gnocchi and vegetables</i>	
<i>Dessert : Choice of ice-cream</i>	

Notre pain est de fabrication bâloise. Our bread is produced in Basel

*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 8.1%, service is included

Carte des desserts

Crème brûlée à la vanille ☒ Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	14
Ile flottante ☒ Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce) Floating island (meringue shells in custard sauce)	14
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	16
Entremet aux trois chocolats et crumble Drei-Schokoladenmousse-Kuchen mit Crumble Three chocolate mousse cake with crumble	15
Variation à la fraise et vanille ☒ Erdbeer-Vanille-Variation Assortment of strawberry and vanilla	15
Choux craquant mousse praliné amandes et noisettes, glace kalamansi Knuspriger Windbeutel mit Mandel-Haselnuss-Mousse und Kalamansi-Eis Crispy cream puff with almond hazelnut mousse and kalamansi ice-cream	15
Assiette de fromages Käseteller Cheese plate	16
<u>La boule</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin	4.20
Les sorbets: citron, passion, framboise/fraise, poire Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Birne Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, pear	4.20
Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream	1

☒ sans gluten ☒ sans lactose

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.