

## Entrées / Vorspeisen

- |  | <b>Prix</b>      |
|--|------------------|
| • <b>Salade verte</b><br><i>Grüner Salat</i>   | <b>CHF 10.00</b> |
| • <b>Velouté d'asperges</b><br><i>Spargelvelouté</i>   | <b>CHF 11.00</b> |
| • <b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b><br><i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>                                       | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa</b><br><i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i>  | <b>CHF 22.00</b> |
| • <b>Carpaccio de sériole (DK) et ponzou, avocat et grenade</b><br><i>Kingfish-Carpaccio mit Ponzu, Avocado und Granatapfel</i>                          | <b>CHF 24.00</b> |
| • <b>Tartare de Saint-Jacques (US) et velouté d'artichaut au parmesan</b><br><i>Jakobsmuschel-Tatar mit Artischockenvelouté und Parmesan</i>             | <b>CHF 24.00</b> |
| • <b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche</b><br><i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche</i> | <b>CHF 29.00</b> |

## Plats principaux / Hauptgänge

- |  |                  |
|--|------------------|
| • <b>Pavé de truite saumonée (NO) confit à l'ail des ours, risotto et brocolis</b><br><i>Lachsforellen-Pavé Confit mit Bärlauch, Risotto und Broccoli</i>  | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Filet de dorade (GR) rôti, jus de bouillabaisse, pommes de terre croustillantes et fenouil à la tomate</b><br><i>Gebratenes Goldbrassenfilet mit Bouillabaisse-Jus, knusprigen Kartoffeln und Fenchel mit Tomaten</i> | <b>CHF 44.00</b> |
| • <b>Suprême de pintade (FR), sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et asperges vertes</b><br><i>Perlhuhnbrust mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und grünen Spargeln</i>   | <b>CHF 42.00</b> |
| • <b>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</b><br><i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>  | <b>CHF 54.00</b> |
| • <b>Ossobuco (CH) à la méditerranéenne, gremolata et polenta</b><br><i>Ossobuco mediterrane Art mit Gremolata und Polenta</i>   | <b>CHF 44.00</b> |
| • <b>Filet de porc (CH) laqué au miel, pommes dauphine et petits pois à la française</b><br><i>Mit Honig glasiertes Schweinsfilet, Dauphin-Kartoffeln und Erbsen französische Art</i>                                      | <b>CHF 39.00</b> |
| • <b>Gratin de gnocchi aux morilles et asperges</b><br><i>Gnocchi-Gratin mit Morcheln und Spargeln</i>   | <b>CHF 34.00</b> |
| • <b>Risotto crémeux aux asperges et émulsion parmesan</b><br><i>Cremiger Risotto mit Spargeln und Parmesan-Emulsion</i>   | <b>CHF 32.00</b> |

## Desserts / Nachspeisen

- |  |                  |
|--|------------------|
| • <b>Crème brûlée à la vanille</b><br><i>Vanille Creme brûlée</i>            | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Ile flottante</b><br><i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i>      | <b>CHF 13.00</b> |
| • <b>Entremet au chocolat noir</b><br><i>Entremet mit dunkler Schokolade</i> | <b>CHF 15.00</b> |
| • <b>Eclair fraise-rhubarbe</b><br><i>Erdbeer-Rhabarber-Eclair</i>           | <b>CHF 14.00</b> |
| • <b>Assiette gourmande</b><br><i>Dessert Variation</i>                      | <b>CHF 16.00</b> |

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Preise inklusive 7.7% MwSt und Service