

Les entrées

Soupe du jour 🍲🌱	12
<i>Soup of the Day</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 🌱	18
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
Carpaccio de cerf (AT), betteraves, noix et pommes 🌱🥛	28
<i>Deer carpaccio with beetroots, walnuts and apples</i>	
Ceviche de sériole (DK), leche de tigre passion et curcuma, patates douces 🌱🥛	28
<i>Kingfish ceviche and Leche de Tigre with passionfruit, curcuma and sweet potatoes</i>	
L'œuf mollet croustillant aux champignons et persil 🌱	24
<i>Crispy soft-boiled egg with mushrooms and parsley</i>	
Bisque de homard en montgolfière (US) et estragon	26
<i>Lobster bisque with puff pastry crust and tarragon</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, purée de dattes, mandarine et brioche	32
<i>Duck liver terrine marbled with red wine, date purée, mandarin and brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 🌱	18
<i>Burgundy snails with garlic butter (6 pieces)</i>	

Les poissons

Tournedos de truite saumonée (DK) au lard, sauce au cumin, choucroute* et pommes de terre	46
<i>Salmon trout tournedos with bacon and cumin sauce, sauerkraut* and potatoes</i>	
Filet de sandre (EE) rôti, sauce safranée, risotto et choux de Bruxelles	52
<i>Roasted pike-perch fillet with saffron sauce, risotto and brussels sprouts</i>	
Pavé de flétan (NO) poché, nage de moules anisée, fregola et fenouil	48
<i>Poached halibut pavé with anise-flavored mussel nage, fregola and fennel</i>	



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)



🌱 végétarien 🌱 sans gluten 🌱🥛 sans lactose

Notre pain est de fabrication bâloise. Our bread is produced in Basel
All prices are in Swiss Francs incl. 8,1 % VAT, service is included

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes* ☒ ou toast,	120g	29
salade verte	200g	38
<i>Beefsteak Tatar with french fries* or toast and green salad</i>		
Suprême de faisan (UK), sauce salmis, risotto au potiron		46
et trompettes de la mort ☒		
<i>Pheasant breast with salmis sauce, risotto with pumpkin and black trumpets</i>		
Poitrine de sanglier (FR), caramélisée au miel,		44
lentilles à la moutarde de Meaux ☒		
<i>Wild boar breast caramalized with honey, served with Meaux mustard lentils</i>		
Ris de veau (CH), sauce au porto, topinambour et noisettes		46
<i>Calf sweetbreads with portwine sauce, Jerusalem artichokes and hazelnuts</i>		
Quasi d'agneau (IRL), sauce au poivre, pommes de terre Anna et chou kale		48
<i>Lamb rump steak with pepper sauce, Anna potatoes and curly kale</i>		
Médailles de chevreuil (AT), sauce grand veneur, spaetzle,		56
chou rouge et pomme		
<i>Venison medallions with hunter style sauce, spaetzle, red cabbage and apple</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes* et légumes ☒		58
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries* and vegetables</i>		
Garniture supplémentaire / Additional side dish		6

Les végétariens

Risotto crémeux au potiron et trompettes de la mort ☑☒		38
<i>Creamy risotto with pumpkin and black trumpets</i>		
Céleri-rave rôti au sésame, poire et airelles (végan) ☑☒☒		36
<i>Oven-baked celeriac with sesame, pear and cranberries</i>		

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

Steak haché de bœuf (CH) ou truite saumonée (DK), pommes allumettes*,	22
risotto ou spaetzle et légumes. Dessert : glace au choix	
<i>Chopped beef steak or salmon trout with french fries*, risotto or spaetzle and vegetables. Dessert: Choice of ice cream</i>	

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.
Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information concerning specific ingredients

All prices are in Swiss Francs incl. 8,1 % VAT, service is included

Carte des desserts

Crème brûlée à la vanille ✕	14
Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	
Ile flottante, amandes et caramel ✕	14
Eierförmige Meringue auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell Floating island (meringue shells in custard sauce with almonds and caramel)	
Café gourmand « Au Violon »	17
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	
Mille-feuille chocolat orange	16
Schokoladen-Orangen-Mille-feuille Chocolate orange mille-feuille	
Finger poire tonka, noix de pécan ✕	16
Birnen-Tonkabohnen-Stange mit Pekannüssen Pear tonka bean finger with pecan nuts	
Pomme caramélisée, glace vanille* ✕	15
Karamellisierter Apfel mit Vanille-Eis Caramelized apple with vanilla ice cream	
Assiette de fromages	16
Käseteller Cheese plate	
<u>La boule* « Mövenpick »</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin, pistache	4.50
Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosinen, Pistazien Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin, pistachio	
Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, quetsches	4.50
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums	
Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream	1



Die Speisen in dieser Menükarte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).

✕ 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 staff for more information concerning specific ingredients.