

Les entrées

<i>Soupe du jour</i>	12
<i>Tagessuppe</i>	
<i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i>	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<i>Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa</i>	22
<i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i>	
<i>Carpaccio de sériole (DK) et ponzu, avocat et grenade</i>	24
<i>Kingfish-Carpaccio mit Ponzu, Avocado und Granatapfel</i>	
<i>Oeuf croustillant, crème d'artichaut au parmesan et jambon cru</i>	20
<i>Knuspriges Ei mit Artischocken-Espuma, Parmesan und Rohschinken</i>	
<i>Soupe de poisson (IT) à la provençale, rouille et croûtons</i>	20
<i>Fischsuppe provenzalische Art mit Rouille und Croutons</i>	
<i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche</i>	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber mit Rhabarber und Brioche</i>	
<i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i>	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

<i>Pavé de truite (NO) saumonée confit à l'ails des ours, risotto et brocolis</i>	44
<i>Lachsforellen-Pavé Confit mit Bärlauch, Risotto und Broccoli</i>	
<i>Filet de dorade rôti (GR), jus de bouillabaisse, pommes de terre croustillantes et fenouil à la tomate</i>	44
<i>Gebratenes Goldbrassenfilet mit Bouillabaisse-Jus, knusprigen Kartoffeln und Fenchel mit Tomaten</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques (US) poêlées, crème d'épinards et gnocchi</i>	46
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Spinatcreme und Gnocchi</i>	

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast,	140g	29
salade verte	220g	38
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
Ris de veau (CH) laqué au miel, petits pois à la française et polenta		42
<i>Mit Honig glasierte Kalbsmilken und Erbsen französische Art mit Polenta</i>		
Rib-eye de boeuf (CH) à la bordelaise, frites et légumes		48
<i>Rib-eye-Steak vom Rind Bordeleser Art mit Pommes frites und Gemüse</i>		
Epaule d'agneau (IRL) confite à l'orientale et boulgour		46
<i>Lammschulter-Confit orientalische Art mit Bulgur</i>		
Suprême de pintade (FR) rôti, morilles et légumes printaniers		44
<i>Gebratene Perlhuhnbrust mit Morcheln und Frühlingsgemüse</i>		
Poitrine de porc (CH) grillée, lentilles et cresson vinaigrette truffée		39
<i>Gegrillte Schweinsbrust mit Linsen und getrüffelte Brunnenkresse-Vinaigrette</i>		
Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes		56
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage		6

Végétarien

Gratin de gnocchi aux morilles et asperges		34
<i>Gnocchi-Gratin mit Morcheln und Spargeln</i>		
Risotto crémeux à l'ail des ours, brocolis et parmesan		32
<i>Cremiger Risotto mit Bärlauch, Broccoli und Parmesan</i>		

Menu enfant

Volaille panée (CH) ou filet de dorade (GR), pommes allumettes ou risotto et légumes		22
<i>Paniertes Geflügelschnitzel oder Goldbrassenfilet mit Streichholzkartoffeln oder Risotto und Gemüse</i>		
Dessert: glace au choix / Glace nach Wahl		

**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt., Service inbegriffen

Carte des desserts

<i>Crème brûlée à la vanille</i>	14
<i>Vanille Crème brûlée</i>	
<i>Vanilla Crème brûlée</i>	
<i>Ile flottante</i>	14
<i>Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce)</i>	
<i>Floating island (meringue shells in custard sauce)</i>	
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	16
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
<i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
<i>Entremet Madagascar 64% et gel Kalamansi</i>	15
<i>Schokoladen-Entremet mit 64% Madagaskar-Kakao und Kalamansi-Gel</i>	
<i>Chocolate entremet with 64% Madagascar cocoa and kalamansi jelly</i>	
<i>Duo fraise et verveine</i>	15
<i>Erdbeer-Eisenkraut Duo</i>	
<i>Strawberry vervain duo</i>	
<i>Plaisir mascarpone, cacahuètes et caramel onctueux</i>	14
<i>Mascarpone mousse mit Karamell und Erdnüssen</i>	
<i>Mascarpone mousse with caramel and peanuts</i>	
<i>Assiette de fromages</i>	16
<i>Käseteller</i>	
<i>Cheese plate</i>	
<u><i>La boule</i></u>	
<i>Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin</i>	4.20
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin</i>	
<i>Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, poire</i>	4.20
<i>Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Birne</i>	
<i>Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, pear</i>	
<i>Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream</i>	1
<i>Supplément sauce au chocolat, Schokoladensauce, extra chocolate sauce</i>	2

*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.*