






Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|---|------------------|
| • Salade verte  
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Velouté d'asperges 
<i>Spargel-Velouté</i> | CHF 12.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 17.00 |
| • Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   
<i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i> | CHF 24.00 |
| • Carpaccio de sériole (DK) vinaigrette ponzu, avocat et grenade 
<i>Kingfish-Carpaccio mit Ponzu-Vinaigrette, Avocado und Granatapfel</i> | CHF 26.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Pavé de loup de mer (GR) poché, nage à l'ail des ours, risotto et céleri 
<i>Pochiertes Wolfsbarsch-Pavé mit Bärläuch-Nage, Risotto und Sellerie</i> | CHF 46.00 |
| • Cabillaud (IS) rôti façon bouillabaisse, pommes de terre et poireaux 
<i>Gebratener Kabeljau Bouillabaisse Art mit Kartoffeln und Lauch</i> | CHF 48.00 |
| • Suprême de pintade (FR) farcie à l'ail des ours, risotto et asperges 
<i>Gefüllte Perlhuhnbrust mit Bärlauch, Risotto und Spargeln</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes 
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 56.00 |
| • Secreto de porc (CH) laqué au miel, polenta et endives rouges 
<i>Secreto vom Schwein mit Honig glasiert, Polenta und rotem Chicorée</i> | CHF 42.00 |
| • Gratin de gnocchi aux asperges et morilles 
<i>Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln</i> | CHF 36.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|---|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille 
<i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante 
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 14.00 |
| • Salade de fraises, sorbet citron basilic  
<i>Erdbeersalat mit Zitronen-Basilikumsorbet</i> | CHF 16.00 |
| • Entremet rhubarbe vanille
<i>Rhabarber-Vanille Entremet</i> | CHF 16.00 |
| • Brownie choco noisette
<i>Schokoladen-Haselnuss-Brownie</i> | CHF 15.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 17.00 |