












Les entrées

Soupe du jour  	12
<i>Tagessuppe</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	18
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   	25
<i>Grün-weisser Spargelsalat Mimosa Art</i>	
Soupe de poisson (IT) à la provençale, rouille et croûtons 	24
<i>Fischsuppe provenzalischer Art mit Rouille und Croûtons</i>	
Tartare de Saint-Jacques (FR) au citron vert et velouté d'aubergines épicé	28
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Limette und würziger Auberginen-Velouté</i>	
Pâté en croûte de veau (CH), pistaches et pickles de betterave	24
<i>Kalbfleischpastete mit Pistazien und Randen-Pickles</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Rhabarber und Brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	18
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

Pavé de maigre (GR) rôti, sauce pamplemousse, riz venere et fenouil 	44
<i>Gebratenes Adlerfisch-Pavé mit Grapefruitsauce, Venere-Reis und Fenchel</i>	
Filet de sébaste (IS), frégola sarda, petits pois, chorizo et calamar	48
<i>Rotbarschfilet mit Fregola sarda, Erbsen, Chorizo und Calamari</i>	
Pavé de cabillaud (IS) au miso, radis et gnocchi	46
<i>Kabeljau-Pavé mit Misopaste, Radieschen und Gnocchi</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

Notre pain est de fabrication bâloise. Unser Brot wird in Basel hergestellt.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,	120g	29
salade verte	200g	38
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
Cuisse de pintade (FR), jus de volaille, risotto aux petits pois et ail des ours ☒		42
<i>Perlhuhnschenkel mit Geflügeljus, Risotto mit Erbsen und Bärlauch</i>		
Epaule d'agneau (IRL), braisée aux épices, citron et boulgour à l'orientale ☒		48
<i>Geschmorte Lammschulter mit orientalischen Gewürzen und Bulgur</i>		
Entrecôte de bœuf (IRL), Café de Paris, frites et légumes ☒		52
<i>Rindsentrecôte mit Café de Paris-Butter, Pommes frites und Gemüse</i>		
Saltimbocca de râble de lapin (HU), jus à la moutarde de Meaux,		44
polenta et radicchio Trevisano ☒		
<i>Kaninchenrücken-Saltimbocca mit Meaux-Senf-Jus, Polenta und Radicchio Trevisano</i>		
Ris de veau (CH) pané, jus de champignons de Paris,		46
mousseline de pommes de terre et pois gourmands		
<i>Panierte Kalbsmilken mit Champignonjus, Kartoffel-Mousseline und Kefen</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒		58
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage		6

Végétariens

Gratin de gnocchi aux asperges et morilles ☑		36
<i>Gnocchi-Gratin mit Spargeln und Morcheln</i>		
Chou-fleur rôti, pesto d'ail des ours, noisettes et grenade ☑☒☒		34
<i>Gebratener Blumenkohl mit Bärlauchpesto, Haselnüssen und Granatapfel</i>		

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

Steak haché de bœuf (CH) ou maigre (GR), pommes allumettes, risotto		22
ou mousseline de pommes de terre et légumes. Dessert : glace au choix		
<i>Rindshacksteak oder Adlerfisch mit Streichholzkartoffeln, Risotto oder Kartoffel-Mousseline und Gemüse. Dessert: Glace nach Wahl</i>		

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 8.1 % MWST, Service inbegriffen.

Carte des desserts

Crème brûlée à la vanille ✂	14
<i>Vanille Crème brûlée</i> <i>Vanilla Crème brûlée</i>	
Ile flottante, amandes et caramel ✂	14
<i>Eierförmige Meringue auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell</i> <i>Floating island (meringue shells in custard sauce with almonds and caramel)</i>	
Café gourmand « Au Violon »	17
<i>Café gourmand « Au Violon »</i> <i>Café gourmand « Au Violon »</i>	
Charlotte aux chocolats et noisettes ✂	16
<i>Schokoladen-Charlotte mit Haselnüssen</i> <i>Chocolate charlotte with hazelnuts</i>	
Parfait glacé au yaourt et rhubarbe ✂	15
<i>Joghurt-Rhabarber-Parfait</i> <i>Yoghurt rhubarb semifreddo</i>	
Tartelette aux fraises et vanille	16
<i>Erdbeertörtchen mit Vanillecreme</i> <i>Strawberry tartlet with vanilla cream</i>	
Assiette de fromages	16
<i>Käseteller</i> <i>Cheese plate</i>	
 <u>La boule</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin, pistache	4.50
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine, Pistazien</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin, pistachio</i>	
Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, quetsches	4.50
<i>Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen</i> <i>Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums</i>	
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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.