

Les entrées

<i>Soupe du jour</i>	11
<i>Tagessuppe</i>	
<i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i>	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<i>Bouillon de volaille truffé et Foie gras en croûte</i>	19
<i>Getrübte Geflügelbouillon mit Foie gras und Blätterteigkruste</i>	
<i>Tartare de thon (PH), vinaigrette gingembre et coriandre, purée d'avocat et radis</i>	24
<i>Thunfisch-Tatar mit Ingwervinaigrette und Koriander, Avocadopüree und Radieschen</i>	
<i>Fricassée de ris de veau (CH) laqué au miel, potiron et marrons</i>	24
<i>Mit Honig lackiertes Kalbsmilken-Frikassee mit Kürbis und Maroni</i>	
<i>L'œuf mollet croustillant, saumon fumé (SCO) et crème fraîche</i>	22
<i>Knusprig gekochtes Ei mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche</i>	
<i>Foie gras de canard (FR ou HU) marbré au vin rouge, dattes et mandarine</i>	31
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber mit Datteln und Mandarine</i>	
<i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i>	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

<i>Tournedos de saumon (SCO) au lard, sauce au cumin, pommes de terre nature et choucroute</i>	39
<i>Lachs-Tournedos mit Speck und Kümmelsauce, Kartoffeln und Sauerkraut</i>	
<i>Filet de sandre (EE), nage d'écrevisses, pâtes fraîches et choux de Bruxelles</i>	46
<i>Zanderfilet mit Flusskrebse-Nage, frischen Nudeln und Rosenkohl</i>	
<i>Tronçon de lotte (IS) rôti, jus de veau à la moutarde de Meaux, risotto et salsifis</i>	44
<i>Gebratener Seeteufel mit Kalbsjus und Meaux-Senf, Risotto und Schwarzwurzeln</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>		
Suprême de volaille jaune (FR) farcie aux cèpes, risotto et épinards		42
<i>Mit Steinpilzen gefüllte Maispouardenbrust mit Risotto und Spinat</i>		
Paleron de boeuf braisé (CH) façon bourguignon		46
purée de pommes de terre		
<i>Geschmortes Schulterstück vom Rind Burgunder Art mit Kartoffelpüree</i>		
Médailles de chevreuil (EU), sauce grand-veneur, spaetzle		54
chou rouge et pommes		
<i>Rehmedailles Jägerart mit Spätzli, Rotkraut und Äpfeln</i>		
Coquille d'agneau (IRL) en croûte de pain, pommes de terre boulangères		44
et mange-tout		
<i>Lammnierstück in einer Brotkruste mit Boulangère-Kartoffeln und Kefen</i>		
Côte de porc (CH) dry aged basse température, sauce au poivre vert,		46
pâtes fraîches et légumes		
<i>Niedergartes Dry Aged Schweinskotelett mit grüner Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse</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

Risotto crémeux aux cèpes, épinards et parmesan		34
<i>Cremiger Risotto mit Steinpilzen, Spinat und Parmesan</i>		
Spaetzle mijotés, potiron et chèvre frais aux noix		32
<i>Spätzli-Cassolette mit Kürbis und Ziegenkäse mit Nüssen</i>		

Menu enfant

Steak haché de filet de bœuf (AUS) ou filet de sandre (EE)		22
pommes allumettes ou spaetzle, risotto et légumes		
<i>Rinderfilethacksteak oder Zanderfilet mit Streichholzkartoffeln oder Spätzli, 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>Forêt noire aux griottes</i>	13
<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i>	
<i>Black Forest cake</i>	
<i>Crèmeux ananas, suprême vanille et son chutney ananas</i>	15
<i>Cremiges Ananas Herz mit Vanillemousse und Ananas-Chutney</i>	
<i>Creamy pineapple heart with vanilla mousse and pineapple chutney</i>	
<i>Classique vermicelle marron</i>	13
<i>Klassische Kastanien «Vermicelle»</i>	
<i>Classic chestnut «Vermicelle»</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.*