

Les entrées

<i>Soupe du jour</i>	12
<i>Tagessuppe</i>	
<i>Salade verte</i>	11
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i>	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<i>Bisque de homard (CA) à l'estragon en croûte</i>	22
<i>Hummersuppe mit Estragon in Kruste</i>	
<i>Tartare de Saint-Jacques (JP), velouté de panais aux noisettes</i>	24
<i>Jakobsmuschel-Tatar mit Pastinaken-Velouté und Haselnüssen</i>	
<i>Croquettes de pied de cochon (CH) et topinambour</i>	18
<i>Schweinefuss-Kroketten mit Topinambur</i>	
<i>L'oeuf mollet croustillant, saumon fumé (IRL) et crème fraîche</i>	20
<i>Knusprig gekochtes Ei mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche</i>	
<i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mandarine et dattes</i>	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Mandarine und Datteln</i>	
<i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i>	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

<i>Pavé de cabillaud (IS) rôti, pot-au-feu de queue de boeuf, raifort et légumes</i>	44
<i>Gebratenes Kabeljau-Pavé mit Ochsenchwanz Pot-au-feu Art, Meerrettich und Gemüse</i>	
<i>Joues de lotte (IS), fricassée de potimarron aux châtaignes, gnocchi</i>	46
<i>Seeteufelbäckchen mit Kürbis-Marroni-Frikassee und Gnocchi</i>	
<i>Pavé de sandre (EE) poché, beurre de vin rouge, risotto et choux de Bruxelles</i>	48
<i>Pochiertes Zander-Pavé mit Rotweibutter, Risotto und Rosenkohl</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>		
Poitrine de sanglier (FR) caramélisée au miel,		42
lentilles à la moutarde de Meaux		
<i>Mit Honig karamellisierte Wildschweinbrust mit Meaux-Senf-Linsen</i>		
Médailles de chevreuil (AT), sauce grand-veneur, spaetzle,		54
chou rouge et pommes		
<i>Rehmedailles Jägerart mit Spätzle, Rotkraut und Äpfeln</i>		
Paleron de veau (CH) braisé, purée de patates douces et légumes d'automne		48
<i>Geschmortes Schulterstück vom Kalb mit Süsskartoffelpüree und Herbstgemüse</i>		
Suprême de faisán (UK) rôti, risotto, salsifis et trompette de la mort		44
<i>Gebratene Fasanenbrust mit Risotto, Schwarzwurzeln und Totentrompete</i>		
Onglet de boeuf (CH) aux échalotes, frites et légumes		42
<i>Rinds-Onglet mit Schalotten, Pommes frites 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

Fricassée de potimarron aux châtaignes, gnocchi		34
<i>Kürbis-Marroni Frikassee mit Gnocchi</i>		
Risotto crèmeux au parmesan, salsifis et trompette de la mort		32
<i>Cremiger Risotto mit Parmesan, Schwarzwurzeln und Totentrompete</i>		

Menu enfant

Volaille panée (CH) ou pavé de sandre, pommes allumettes ou spaetzle et légumes. Dessert : glace au choix		22
<i>Paniertes Geflügelschnitzel oder Zander-Pavé mit Streichholzkartoffeln oder Spätzle und Gemüse. Dessert: Glace nach Wahl</i>		

**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 cappuccino et glace café</i>	15
<i>Cappuccino-Entremet mit Kaffeeglace</i>	
<i>Cappuccino entremet with coffee ice-cream</i>	
<i>Savarin aux saveurs de saison</i>	14
<i>Savarin with saisonalen Aromen</i>	
<i>Savarin with seasonal flavors</i>	
<i>Croquant « Piña colada »</i>	15
<i>Piña colada-Croquant</i>	
<i>Piña colada croquant</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, quetsches</i>	4.20
<i>Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Zwetschgen</i>	
<i>Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, blue plums</i>	
<i>Supplément chantilly, Zuschlag Schlagsahne, extra whipped cream</i>	1

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 inklusive 7.7% MwSt, Service inbegriffen