

















Les entrées

Soupe du jour  	12
<i>Tagessuppe</i>	
Salade verte  	11
<i>Grüner Salat</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
Gazpacho de tomates et baguette de tapenade  	18
<i>Tomaten-Gazpacho und Baguette mit Oliventapenade</i>	
Artichaut cuit entier, salade de haricots verts aux noisettes   	24
<i>Ganze gekochte Artischocke mit grünem Bohnensalat und Haselnüssen</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques (FR) mayonnaise à la coriandre, pastèque et concombre	26
<i>Jakobsmuschel-Carpaccio mit Koriander-Mayonnaise, Wassermelone und Gurke</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, cerise, pistache et brioche	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Kirsche, Pistazie und Brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

Les poissons

Filet de grondin (NL), émulsion safranée, ail noir, polenta aux tomates séchées et artichauts 	46
<i>Knurrhahnfilet mit Safran-Emulsion und schwarzem Knoblauch, Polenta mit getrockneten Tomaten und Artischocken</i>	
Filets de perche (PL), beurre persillé au citron et pommes allumettes	45
<i>Eglifilets mit Petersilien-Zitonenbutter und Streichholzkartoffeln</i>	
Filet de dorade (GR), vierge de tomates et frégola sarda en taboulé 	44
<i>Goldbrassenfilet mit Tomaten-Vierge und Fregola sarda-Taboulé</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

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>		
Saltimbocca de poulet jaune (FR), jus à la sauge, risotto et asperges vertes ☒		42
<i>Maispoulet-Saltimbocca mit Salbeijus, Risotto und grünen Spargeln</i>		
Araignée de veau (CH) grillée, garniture estivale et nouilles		46
<i>Sommerlich garnierte Kalbsspinne mit Nudeln</i>		
Côte de porc dry aged (CH), gnocchi au citron et courgettes		44
<i>Dry Aged Schweinskotelett mit Zitronen-Gnocchi und Zucchetti</i>		
Coquille d'agneau (IRL) en croûte de paprika,		48
houmous et frites de pois chiches ☒		
<i>Lammnierstück mit Paprikakruste, Hummus und Kichererbsen-Frites</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒		56
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage		6

Végétarien

Caponata d'aubergines, houmous et frites de pois chiches (végan) ✓ ☒ ☒		32
<i>Auberginen-Caponata mit Hummus und Kichererbsen-Frites</i>		
Poêlée de gnocchi au citron, chèvre frais et courgettes ✓		34
<i>Gebratene Zitronen-Gnocchi mit Ziegenkäse und Zucchetti</i>		

Menu enfant

Steak haché de boeuf (CH) ou filet de dorade (GR), pommes allumettes	22
ou risotto, nouilles et légumes. Dessert : glace au choix	
<i>Rindshacksteak oder Goldbrassenfilet mit Streichholzkartoffeln oder Risotto, Nudeln und Gemüse. Dessert : Glace nach Wahl</i>	

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

*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
Vanille Crème brûlée Vanilla Crème brûlée	
Ile flottante ☒	14
Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce) Floating island (meringue shells in custard sauce)	
Café gourmand « Au Violon »	16
Café gourmand « Au Violon » Café gourmand « Au Violon »	
Pavlova aux fruits rouges ☒ ☒	15
Pavlova mit roten Früchten Pavlova with red fruits	
Citron en trompe l'oeil	16
Zitronen-Entremet Lemon entremet	
Délicat chocolat et café	16
Schokoladen-Mokka-Duo Chocolot Coffee duo	
Assiette de fromages	16
Käseteller Cheese plate	
<u>La boule</u>	
Les glaces : vanille, chocolat, café, noix sirop d'érable, rhum raisin	4.20
Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss-Ahornsirup, Rum-Rosine Vanilla, chocolate, coffee, walnut maple sirup, rum raisin	
Les sorbets: citron, passion, framboise/fraise, abricots	4.20
Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Aprikosen Lemon, passionfruit, raspberry/strawberry, apricots	
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