












Les entrées

Soupe du jour  	12
<i>Soup of the Day</i>	
Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel 	18
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
Salade d'asperges vertes et blanches façon mimosa   	25
<i>Green and white asparagus salad mimosa style</i>	
Soupe de poisson (IT) à la provençale, rouille et croûtons 	24
<i>Fish soup Provence style with rouille and croutons</i>	
Tartare de Saint-Jacques (FR) au citron vert et velouté d'aubergines épicé	28
<i>Scallop tartare with lime and spicy eggplant velouté</i>	
Pâté en croûte de veau (CH), pistaches et pickles de betterave	24
<i>Veal pâté with pistachios and pickled beetroot</i>	
Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, rhubarbe et brioche	32
<i>Duck liver marmorated in red wine with rhubarb and brioche</i>	
Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) 	18
<i>Burgundian Roman snails with garlic butter (6 pieces)</i>	

Les poissons

Pavé de maigre (GR) rôti, sauce pamplemousse, riz venere et fenouil 	44
<i>Roasted meagre pavé with grapefruit sauce, venere rice and fennel</i>	
Filet de sébaste (IS), frévola sarda, petits pois, chorizo et calamar	48
<i>Redfish fillet with fregola sarda, peas, chorizo and calamari</i>	
Pavé de cabillaud (IS) au miso, radis et gnocchi	46
<i>Codfish pave with miso, red radish and gnocchi</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

Notre pain est de fabrication bâloise. Our bread is produced in Basel.

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast, salade verte	120g	29
	200g	38
<i>Beefsteak Tatar with french fries or toast and green salad</i>		
Cuisse de pintade (FR), jus de volaille, risotto aux petits pois et ail des ours ☒		42
<i>Guinea fowl leg with chicken jus, risotto with peas and wild garlic</i>		
Epaule d'agneau (IRL), braisée aux épices, citron et boulgour à l'orientale ☒		48
<i>Braised lamb shoulder with oriental spices and bulgur</i>		
Entrecôte de bœuf (IRL), café de Paris, frites et légumes ☒		52
<i>Beef entrecôte with Café de Paris butter, french fries and vegetables</i>		
Saltimbocca de râble de lapin (HU), jus à la moutarde de Meaux, polenta et radicchio Trevisano ☒		44
<i>Saddle of rabbit with mustard de Meaux jus, polenta and radicchio Trevisano</i>		
Ris de veau (CH) pané, jus de champignons de Paris, mousseline de pommes de terre et pois gourmands		46
<i>Crumbed calf sweetbreads with mushroom jus, potato mousseline and sugar peas</i>		
Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒		58
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>		
Garniture supplémentaire / Additional side dish		6

Végétarien

Gratin de gnocchi aux asperges et morilles ☑		36
<i>Gnocchi gratin with asparagus and morels</i>		
Chou-fleur rôti, pesto d'ail des ours, noisettes et grenade ☑ ☒ ☒		34
<i>Roasted cauliflower with wild garlic pesto, hazelnuts and pomegranate</i>		

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

Steak haché de bœuf (CH) ou maigre (GR), pommes allumettes, risotto ou mousseline de pommes de terre et légumes. Dessert : glace au choix		22
<i>Chopped beef steak or meagre with french fries, risotto or potato mousseline and vegetables. Dessert : Choice of ice-cream</i>		

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.
Our dishes may contain allergens. Please ask our service staff for more information concerning specific ingredients.

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included

Carte des desserts

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

All prices are in Swiss Francs incl. VAT of 8,1%, service is included

