

Entrées / Vorspeisen

- | | Prix |
|--|------------------|
| • Salade verte
<i>Grüner Salat</i> | CHF 10.00 |
| • Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental
<i>Mit Emmentaler gratinierte Zwiebelsuppe</i> | CHF 16.00 |
| • Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i> | CHF 15.00 |
| • Œuf poché, crème de pommes de terre truffée
<i>Pochiertes Ei mit getrüffeltem Kartoffelcrème</i> | CHF 20.00 |
| • Tartare de thon rouge (PH), radis et purée d'avocat
<i>Tatar vom roten Thunfisch mit Radieschen und Avocadopüree</i> | CHF 28.00 |
| • Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mangue et brioche
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Mango und Brioche</i> | CHF 32.00 |

Plats principaux / Hauptgänge

- | | |
|---|------------------|
| • Filets de sole roulés (NL) au beurre truffé, risotto et épinards
<i>Gerollte Seezungenfilets mit getrüffeltem Butter, Risotto und Spinat</i> | CHF 48.00 |
| • Flétan poché (IS), émulsion persil, gnocchi et céleri
<i>Pochierter Heilbutt mit Petersilienschaum, Gnocchi und Sellerie</i> | CHF 42.00 |
| • Suprême de volaille jaune (FR) farcie aux cèpes, risotto et épinards
<i>Mit Steinpilzen gefüllte Maispouardenbrust mit Risotto und Spinat</i> | CHF 44.00 |
| • Filet de bœuf (SCO), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i> | CHF 56.00 |
| • Rib-eye-de veau (CH), sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes
<i>Rib-eye-Steak vom Kalb mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i> | CHF 54.00 |
| • Risotto à la mascarpone truffée, trompette de la mort et épinard
<i>Risotto mit getrüffeltem Mascarpone, Totentrompete und Spinat</i> | CHF 36.00 |

Desserts / Nachspeisen

- | | |
|--|------------------|
| • Crème brûlée à la vanille
<i>Vanille Creme brûlée</i> | CHF 14.00 |
| • Ile flottante
<i>Eierförmige Meringues auf Vanillesauce</i> | CHF 14.00 |
| • Mille-feuille au chocolat au lait et noisettes
<i>Mille-feuille mit Milkschokolade und Haselnüssen</i> | CHF 15.00 |
| • Variation au yuzu
<i>Yuzu-Variation</i> | CHF 15.00 |
| • Macaron tendre au litchi/framboise et sorbet
<i>Macaron mit Litschi/Himbeere und Sorbet</i> | CHF 15.00 |
| • Assiette gourmande
<i>Dessertvariation</i> | CHF 16.00 |