

















## Les entrées

<b>Soupe du jour</b>  	12
<i>Tagessuppe</i>	
<b>Salade verte</b>  	11
<i>Grüner Salat</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</b> 	16
<i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	
<b>Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental</b>	16
<i>Mit Emmentaler gratinierte Zwiebelsuppe</i>	
<b>Carpaccio de tête de veau (CH) tiède, sauce ravigote</b> 	22
<i>Lauwarmes Carpaccio vom Kalbskopf mit Ravigote-Sauce</i>	
<b>Œuf poché, crème de pommes de terre truffée</b>  	20
<i>Pochiertes Ei mit getrüffeltem Kartoffelcreme</i>	
<b>Tartare de thon rouge (PH), radis et purée d'avocat</b>  	28
<i>Rotes Thunfisch-Tatar mit Radieschen und Avocadopüree</i>	
<b>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, mangue et brioche</b>	32
<i>In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Mango und Brioche</i>	
<b>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</b> 	17
<i>Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	

## Les poissons

<b>Noix de Saint-Jacques (JP), lentilles au lard fumé et châtaignes</b> 	44
<i>Jakobsmuscheln und Linsen mit geräuchertem Speck und Marroni</i>	
<b>Filets de sole (NL) roulés au beurre truffé, risotto et épinards</b> 	48
<i>Gerollte Seezungenfilets mit getrüffeltem Butter, Risotto und Spinat</i>	
<b>Flétan poché (IS), émulsion persil, gnocchi et céleri</b>	42
<i>Pochierter Heilbutt mit Petersilien-Emulsion, Gnocchi und Sellerie</i>	

 végétarien  sans gluten  sans lactose

## Les viandes

<b>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ☒ ou toast,</b>	<b>140g</b>	<b>29</b>
<b>salade verte</b>	<b>220g</b>	<b>38</b>
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
<b>Fricassée de volaille de bresse (FR) aux morilles et nouilles</b>		<b>44</b>
<i>Bressehuhn-Frikassee mit Morcheln und Nudeln</i>		
<b>Rib-eye-de boeuf (SCO) à la bordelaise, gratin de pommes de terre et brocolis</b>		<b>48</b>
<i>Rib-eye-Steak vom Rind Bordeleser Art mit Kartoffelgratin und Broccoli ☒</i>		
<b>Secreto de porc (CH) laqué au miel, polenta et endives rouges ☒</b>		<b>39</b>
<i>Mit Honig lackiertes Secreto vom Schwein mit Polenta und rotem Chicorée</i>		
<b>Ris de veau rôti (CH), panais et trompettes de la mort ☒</b>		<b>46</b>
<i>Gebratene Kalbssmilken mit Pastinaken und Totentrompeten</i>		
<b>Epaule d'agneau (IRL) de 12h façon tajine et couscous ☒</b>		<b>46</b>
<i>Lammschulter Tajine Art mit Couscous</i>		
<b>Filet de bœuf (SCO), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ☒</b>		<b>56</b>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
<b>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</b>		<b>6</b>

## Végétarien

<b>Risotto au mascarpone truffé, trompettes de la mort et épinards</b> ☑ ☒		<b>36</b>
<i>Risotto mit getrüffeltem Mascarpone, Totentrompeten und Spinat</i>		
<b>Poêlée de spaetzle, brocolis, chèvre frais et noix</b> ☑		<b>32</b>
<i>Gebratene Spätzli mit Broccoli, Ziegenkäse und Nüssen</i>		

## Menu enfant

<b>Volaille (CH) panée ou pavé de saumon (NO), pommes allumettes ou spaetzle et légumes. Dessert : glace au choix</b>		<b>22</b>
<i>Paniertes Geflügelschnitzel oder Lachs-Pavé mit Streichholzkartoffeln oder Spätzle und Gemüse. Dessert: Glace nach Wahl</i>		

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