Les entrées

Soupe du jour *12*
Tagessuppe

Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel *17*
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental *17*
Mit Emmentaler gratinierte Zwiebelsuppe

Cocktail de crevettes (DK), sucrine et pamplemousse *24*
Krevetten-Cocktail mit Mini-Lattich und Grapefruit

Tartines de pied de cochon (CH) gratinées au parmesan, salade frisé *18*
Mit Parmesan gratinierte Schweinefuss-Tartines mit Friséesalat

Tartare de thon (PH), vinaigrette gingembre et coriandre, purée d'avocat et radis *28*
Thunfisch-Tatar mit Ingwer-Koriander-Vinaigrette, Avocadopüree und Radieschen

Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, ananas et brioche *32*
In Rotwein marmorierte Entenleber-Terrine mit Ananas und Brioche

Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces) *18*
Burgunder Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stück)

Les poissons

Pavé de saumon (SCO) poché au tandoori, beurre citron gingembre, risotto et chou frisé *46*
Pochiertes Lachs-Pavé Tandoori mit Zitronen-Ingwer-Butter, Risotto und Wirsing

Noix de Saint-Jacques (FR) pôelées, lentilles au lard fumé et châtaignes *48*
Gebratene Jakobsmuscheln und Linsen mit geräuchertem Speck und Kastanien

Filets de sole (NL) roulés au beurre truffé, crème d'épinards et gnocchi *52*
Gerollte Seezungenfilets mit getrüffelter Butter, Spinat-Espuma und Gnocchi

végétarien sans gluten sans lactose

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.

Les viandes

Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast, ***120g*** ***29***
salade verte ***200g*** ***38***
Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat

Suprême de poulet jaune (FR), sauce morilles, risotto et broccolinis ***46***
Maispouletbrust mit Morchelsauce, Risotto und Broccolini

Pavé de foie de veau (CH), échalotes et framboises, spaetzles ***46***
Kalbsleber am Stück mit Schalotten und Himbeeren, Spätzli

Jarret de cochon de lait (DE) confit au miel et choucroute de navets ***44***
Spanferkel-Haxe Confit mit Honig und Sauerrüben

Joue de boeuf (CH) braisée à la bourguignonne, ***46***
polenta croustillante et carottes
Geschmortes Rindskopfbäckchen Burgunder Art mit knuspriger Polenta und Karotten

Quasi d'agneau (IRL) basse température, crème d'ail, ***48***
galette de pommes de terre et mange-tout
Niedergegartes Lammhüftli mit Knoblauchcreme, Kartoffelgalette und Kefen

Filet de bœuf (IRL), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes ***56***
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse

Garniture supplémentaire */ Zusätzliche Beilage* ***6***

Végétarien

Mijoté de spaetzles aux shiitakes et chou frisé ***36***
Spätzli-Cassolette mit Shiitake und Wirsing

Céleri-rave rôti, sauce tahini aux herbes et noix de cajou ***34***
Im Ofen gebackener Knollensellerie, Tahini-Sauce mit Kräutern und Cashewnüssen

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans max.)

Escalope de volaille (CH) panée ou saumon (SCO), ***22***
pommes allumettes, risotto ou spaetzle et légumes. Dessert : glace au choix
Paniertes Geflügelschnitzel oder Lachs mit Streichholzkartoffeln, Risotto oder Spätzli und Gemüse. Dessert : Glace nach Wahl

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, amandes et caramel ***14***
Eierförmige Meringue auf Vanillesauce mit Mandeln und Karamell
Floating island (meringue shells in custard sauce with almonds and caramel)

Café gourmand « Au Violon » ***17***
Café gourmand « Au Violon »
Café gourmand « Au Violon »

Soufflé glacé au Grand Marnier ***16***
Soufflé glacé au Grand Marnier
Iced Grand Marnier Souffle

Délice noisette-chocolat ***17***
Haselnuss-Schokoladen-Entremet
Hazelnut chocolat entremet

Finger aux saveurs exotiques ***17***
Mango-Passionfrucht-Stange mit Kokosnuss
Mango passionfruit finger with coconut

Assiette de fromages ***16***
Käseteller
Cheese plate

La boule

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MWST, Service inbegriffen.