

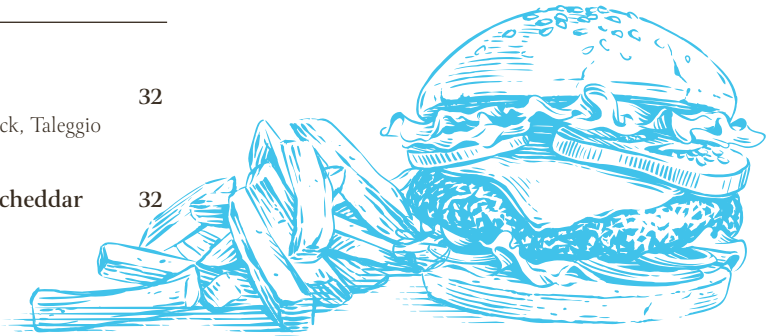
ENTRÉES & SALADES / VORSPEISEN	CHF
Déclinaison de tomates, gaspacho de framboise et basilic thaï Tomatenvariation, Himbeergaspacho und Thai-Basilikum	14 / 25
Pastèque rôtie, fêta, menthe, condiment citron et noix Geröstete Wassermelone, Feta, Minze, Zitronen-Walnuss-Relish	15 / 26
Carpaccio de veau, câpres et radis daïkon, croustille de sésame noir Kalbs-Carpaccio, Kapern und Daikon-Rettich, Sesamknusper mit schwarzem Sesam	16 / 28
Rémoulade de crabe, gingembre et céleri, cappuccino coco-citronnelle Krabben-Rémoulade mit Ingwer und Sellerie, Kokos-Lemongras-Schaum–	16 / 28
Ceviche de daurade, avocat et ail noir, jaune d’œuf confit, « leche de tigre » Doraden-Ceviche, Avocado und schwarzer Knoblauch, confiertes Eigelb, «leche de tigre»	16 / 28



BURGERS / BURGERS

Classique : Bun aux céréales*, steak de bœuf, tapenade de tomate, roquette, oignons rouges, bacon, taleggio
Klassisch: Mehrkornbrötchen, Rindersteak, Tomaten-Tapenade, Rucola, rote Zwiebeln, Speck, Taleggio

32



Végétarien : Bun aux céréales*, Planted chimichurri, sauce burger, roquette, cheddar
Vegetarisch: Mehrkornbrötchen, Planted Chimichurri, Burgersauce, Rucola, Cheddar

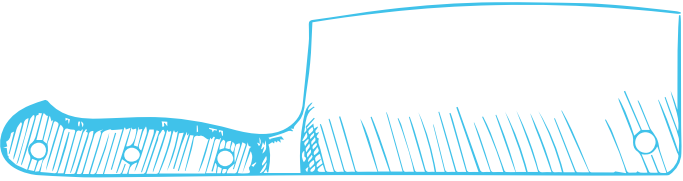
32



FÜLLIGE – 1 Füllig inbegriffe mit em Teller (CHF 7.– pro Ufpriis)		
Pommes grenailles Gebratene Babykartoffeln	Salade verte Salat	Légumes verts Grünes Gemüse
Purée de pomme de terre* Kartoffelpüree*	Frites* Pommes frites*	Riz basmati Basmatireis

Provenances : Suisse: Veau, Bœuf / France: Palourdes, Suprême de poulet jaune / Grèce: Dorade royale / Écosse : Saumon / Île de la Réunion : Espadon / Canada : Crabe
Herkunft: Schweiz: Kalb, Rind / Frankreich: Venusmuscheln, Gelbes Poulet / Griechenland: Goldbrasse / Schottland: Lachs / Réunion: Schwertfisch / Kanada: Krabbe

VIANDES / FLEISCH	CHF
Suprême de poulet jaune, crème de maïs, tempura de maïs tandoori, cerises rôties Gelbes Pouletbrustfilet, Maiscreme, Tandoori-Mais-Tempura, Geröstete Kirschen	35
Veau confit, mini-légumes et pesto de poivrons rouges Geschmortes Kalb, Mini-Gemüse und rotes Paprikapesto	38
Filet de bœuf, lissé d'ail doux et ail frit, mesclun d'oignons doux Rinderfilet, milde Knoblauchcreme und knuspriger Knoblauch, Mesclun von milden Zwiebeln	42

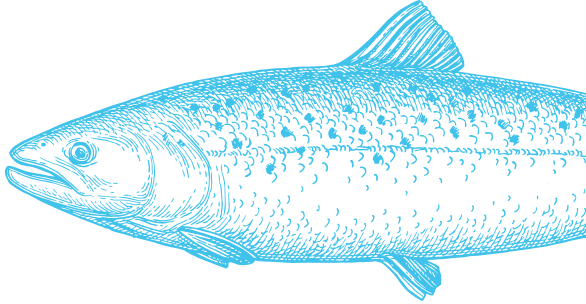


DESSERTS / DESSERTS

Fraises marinées au basilic, sablé breton et chantilly tonka–mascarpone Basilikum-marinierte Erdbeeren, bretonisches Buttergebäck und Tonka-Mascarpone-Sahne	10
Tiramisu pistaches–framboises Pistazien-Himbeer-Tiramisu	10
Cheesecake à la baie d'çaï, figes et spéculos, sorbet citron vert Açaï-Beeren-Cheesecake, Feigen und Spekulatius, Limettensorbet	11
Mousse chocolat Villars « Açaïou 70 % », crumble cacao, glace chocolat grand cru fleur de sel Villars Schokoladenmousse „Açaïou 70 %“, Kakaocrumble, Grand-Cru-Schokoladeneis mit Fleur de Sel	12
Café gourmand	12

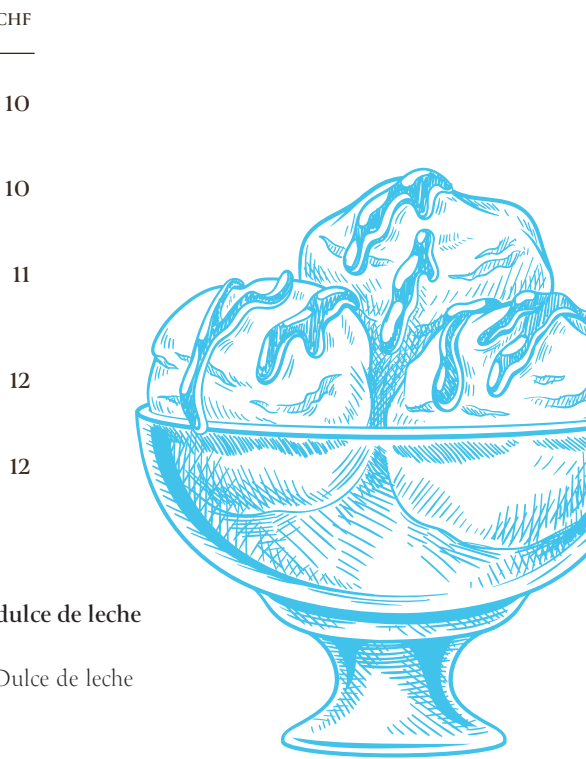
Glace au choix « L'Artisan Glacier » / Eis & Sorbets
1 boule CHF 4.– 2 boules CHF 7.– 3 boules CHF 9.–

Glace : vanille, chocolat Grand Cru, fleur de sel, café, caramel, cacahuète, double crème, dulce de leche
Sorbets : abricot du valais, citron vert, exotique, fruit rouge, mandarine, noix de coco
Eis: Vanille, Grand Cru Schokolade mit Fleur de Sel, Kaffee, Karamell, Erdnuss, Doppelrahm, Dulce de leche
Sorbets: Walliser Aprikose, Limette, Exotisch, Beeren, Mandarine, Kokosnuss



POISSONS / FISCH

Filets de perches de « Loë » Barschfilets von „Loë“	54
Pavé de bar, salsa de tomates et nectarines, coulis de courgette et coriandre Wolfsbarsch-Filet, Tomaten-Nektarinen-Salsa, Zucchini-Koriander-Coulis	43
Steak d'espadon snacké, salicorne à l'orange et noisette du Piémont, jus de volaille aux figes Gebratenes Schwertfischsteak, Queller mit Orange und Piemont-Haselnüssen, Geflügeljus mit Feigen	40



MENU ENFANT / KINDERMENÜ: CHF 19.– (ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / KINDER UNTER 12 JAHREN)		
PLAT AU CHOIX – GRICHT NACH WAHL		
Penne sauce tomate et parmesan Penne mit Tomatensoße und Parmesan	Pavé de saumon, frites et salade Lachsfilet, Pommes und Salat	Blanc de volaille, frites et salade Hähnchenbrust, Pommes und Salat
DESSERT AU CHOIX – DESSERT NACH WAHL		
Salade de fruits, sirop vanille Obstsalat mit Vanillesirup	Coupe de glace vanille ou chocolat Kugel Vanille- oder Schokoladeneis	

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses – TVA 8,1 % incluse – Die agäbne Priise verstönd sich in Schwiizer Franke

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.
Bi Allergie oder Lääbensmittelschränkige informiert Sie bitte euses Servicepersonal.



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
«Das Sternli (*) bedeutet, dass das Gricht nicht den Aforderungen des Labels Fait Maison entspricht»