

Entrées / Starters

	CHF
 Tartelette croustillante aux cèpes et œuf parfait <i>Crunchy Mushroom Tart with Perfect Egg</i>	16
Médaille de foie gras, brioche, figue et mirabelle <i>Foie gras, brioche, fig and mirabelle</i>	17
Salade de rampon, poire au vin, tomme vaudoise et jambon de Parme <i>Lamb lettuce, poached pear with wine, Vaudoise tome and Parma Ham</i>	15
Duo de betteraves et saumon, sauce Ponzu <i>Beetroot and salmon duo with Ponzu sauce</i>	14
 Velouté du moment <i>Soup of the day</i>	14


Rizotto

 À la courge et Gorgonzola, noix de pécan et pignon <i>With pumpkin and Gorgonzola blue cheese, pecan and pinion nuts</i>	28
--	----

Bowl

Houmous de betteraves, mesclun, brocoli, concombre, avocat, Quinoa, crevettes marinées aux épices, œuf poché, Gomasio <i>Beetroot hummus, lettuce, broccoli, cucumber, avocado, quinoa, shrimps marinated with spices, poached egg and Gomasio</i>	32
--	----

Burgers

Bœuf, raclette Suisse, lard grillé, mayonnaise oignons rouges, Iceberg, crème de cornichon <i>Beef, Swiss raclette cheese, grilled bacon, mayonnaise of red onions, iceberg salad, pickle cream</i>	32
 Burger végétarien : Planted chimichuri, raclette Suisse, mayonnaise, oignons rouges, Iceberg, crème de cornichon <i>Vegetarian burger, Swiss raclette cheese, grilled bacon, mayonnaise of red onions, iceberg salad, pickle cream</i>	30

GARNITURES AU CHOIX – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par garniture supplémentaire)

Pomme Grenailles
Roasted new potatoes

Salade verte
Green salad

Légumes de saison et champignons
Seasonal vegetables and mushroom

Spatzle
Spatzle

Frites*
*French fries**

Pomme purée*
*Mashed potatoes**

Poissons / Fish

	CHF
Pavé de Sériole en élevage Ikejime, panais, topinambour, noisette, châtaigne et aneth <i>Amberjak Ikejime farming, parsnip, Jerusalem artichoke, hazelnuts, chestnut and dill</i>	37
Dos de Bar de ligne sauvage, crème de choux fleur, choux de Bruxelles, escargot et agrume <i>Wild Sea Bass, cauliflower crème, brussels sprouts, snails and citrus</i>	39
Rouget papillon, bouillon de curcuma, pressé de coing, céleri et pousse d'épinard <i>Red mullet, turmeric broth, pressed quince, celery and spinach sprouts</i>	36

GARNITURES AU CHOIX – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par garniture supplémentaire)

Viandes / Meat

Veau confit façon Blanquette <i>Confit Veal with Blanquette style</i>	42
Filet de faisan, jus aux airelles, panais et cerfeuil tubéreux <i>Pheasant fillet, cranberry sauce, parsnip and chervil</i>	38
Entrecôte de bœuf, jus aux oignons grelot et poêlé de champignons <i>Beef entrecote, onion sauce and pan fried mushrooms</i>	40

GARNITURES AU CHOIX – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par garniture supplémentaire)

Desserts / Desserts

Cookie « Chunky 2.0 » de la maison Cooms, sorbet Bounty <i>Cookie "Chunky 2.0" from the house of Cooms, Bounty sorbet</i>	11
Tartelette papaye, noix de coco, citron vert et sorbet tropicale <i>Papaye tart, coconut, lime, tropical sorbet</i>	10
Soufflé glacé au Grand Marnier <i>Iced soufflé with Grand Marnier alcohol</i>	10
Verrine Mont-Blanc <i>Glass of Mont-Blanc, double cream, chestnuts cream</i>	11
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12

Menu enfant / Kid's menu

CHF 19.–
(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

PLATS AU CHOIX / DISHES CHOOSE FROM

Penne Bolognaise

Bolognaise sauce pasta

Pavé de saumon, légumes de saison, champignons et frites

*Salmon steak, ratatouille
seasonal vegetables, mushrooms and French fries*

Suprême de volaille, sauce tartare, salade et frites

*Chicken breast supreme with salad,
French fries and tartare sauce*

DESSERTS AU CHOIX / DESSERTS CHOOSE FROM

Coupe de glace*

*Ice cream sundae, vanilla or chocolate**

Mousse au Chocolat et spéculoos

Chocolate mousse and speculos



«L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison»

"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."

