

## Entrées / Starters

	CHF
 <b>Déclinaison de tomates, sorbet basilic* et pistaches</b>	<b>16</b>
<i>Variations of tomatoes, basil sorbet* and pistachios</i>	
 <b>Concombre mariné, melon et gingembre, mousse de chèvre et basilic thaï</b>	<b>15</b>
<i>Marinated cucumber, melon, ginger, goat's cheese mousse and thaï basil</i>	
<b>Crabe et pomme, pétales végétales, raifort et chlorophylle</b>	<b>16</b>
<i>Crab and apple, vegetal petals, horseradish and chlorophyll</i>	
<b>Tourte de canard tiède, chutney de cerises</b>	<b>18</b>
<i>Warm duck pie, cherry chutney</i>	
<b>Carpaccio de veau, pousses de moutarde, câprons et gel d'agrumes</b>	<b>16 / 25</b>
<i>Veal carpaccio, mustard sprout, capers, citrus jelly</i>	

## Risotto

CHF

- ✓ **Tomate, straciatella, olives de kalamata et basilic** **29**  
*Risotto of tomato, straciatella cheese, Kalamata olives and basil*

## Bowl

CHF

- Riz sushi, thon snacké aux graines, edamame, concombre, radis, abricot et prune, pousses d'épinards, sauce teriyaki et sauce chimichurri** **32**  
*Sushi rice, grilled tuna with seeds, edamame, cucumber, radish, apricot, plum, baby spinach, teriyaki sauce and chimichurri sauce*

## Burgers

CHF

- Steak de bœuf, sauce cocktail (mayonnaise, ketchup\*), iceberg, cornichons, pancetta et Appenzell** **30**  
*Beef Steak, cocktail sauce (mayonnaise, ketchup\*), iceberg salad, pickles Pancetta and Appenzeller*

- ✓ **Burger végétarien: pois jaunes au citron\*, guacamole, chèvre, oignons rouges, iceberg** **30**  
*Vegetarian burger: yellow peas with lemon\*, guacamole, goat's cheese, red onions, iceberg salad*

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

Pommes grenaille rôties  
*Roasted new potatoes*

Salade verte  
*Green salad*

Légumes de saison  
*Seasonal vegetables*

Purée de pomme de terre  
*Mashed potatoes*

Frites\*  
*French fries\**

Quinoa & épeautre  
*Quinoa & Spelt*

# Poissons / Fish

CHF

**Lieu noir, carottes, petits pois et haricots verts,  
pickles de champignons, bisque crémée** **35**

*Saithe fish, carrot, peas and green beans, mushrooms pickles, creamy bisque*

**Black Cod laqué, lissée de carotte et chou Pak-choï** **39**

*Laquered Black Cod, mashed carrot and Bok Choy cabbage*

**Filets de perche suisse meunière** **49**

*Swiss Perch fillet meunière*

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

Pommes grenaille rôties  
*Roasted new potatoes*

Salade verte  
*Green salad*

Légumes de saison  
*Seasonal vegetables*

Purée de pomme de terre  
*Mashed potatoes*

Frites\*  
*French fries\**

Quinoa & épeautre  
*Quinoa & Spelt*

**PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH**

**CRABE / CRAB**, Canada – **LIEU NOIR / SAITHE**, France – **PERCHES / PERCH**, Suisse – **BLACK COD**, Canada – **THON SAKU**, Pacifique, Océan Indien

# Viandes / Meat

CHF

<b>Suprême de pintade, crème de maïs, popcorn et groseilles</b>	<b>37</b>
<i>Supreme of guinea fowl, cream of corn, popcorn and redcurrant</i>	
<b>Jarret de veau confit, poivrons, tomates et pêche rôtie</b>	<b>42</b>
<i>Confit of veal shank, peppers, tomato and roasted peach</i>	
<b>Cochon grillé, figues et fenouil</b>	<b>35</b>
<i>Grilled pork, fig and fennel</i>	

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

Pommes grenaille rôties <i>Roasted new potatoes</i>	Salade verte <i>Green salad</i>	Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>
Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	Frites* <i>French fries*</i>	Quinoa & épeautre <i>Quinoa &amp; Spelt</i>

**PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT**

**BŒUF / BEEF**, Suisse / Switzerland – **VEAU / VEAL**, Suisse / Switzerland – **CANARD / DUCK**, France / France – **PINTADE / GUINEAFOWL**, France / France – **COCHON / PORK**, Suisse / Switzerland

# Menu enfant / Kid's menu

**CHF 19.-**

(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

## PLATS AU CHOIX / DISHES CHOOSE FROM

### **Gnocchis tomate et parmesan**

*Tomato and parmesan gnocchis*

### **Cordon bleu, sauce tartare (mayonnaise\*), garniture au choix**

*Cordon bleu, tartar sauce (mayonnaise\*), one side order included*

### **Parmentier de bœuf**

*Beef shepherd's pie*

---

## DESSERTS AU CHOIX / DESSERTS CHOOSE FROM

### **Salade de fruits rouges et sorbet framboise\***

*Red fruit salad and raspberry sorbet\**

### **Moelleux au chocolat**

*Warm chocolate soft cake*

## PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

**POULET / CHICKEN**, Suisse / Switzerland

## Desserts Desserts

	CHF
<b>Tiramisu (biscuit de Savoie*) aux fraises</b>	<b>11</b>
<i>Strawberry Tiramisu (Savoie biscuit*)</i>	
<b>Sablé Coco (breton), abricots et crème onctueuse au thym</b>	<b>12</b>
<i>Coconut Breton shortbread, apricot, smooth thyme cream</i>	
<b>Pêches marinées, graines de chia au lait d'amande</b>	<b>10</b>
<i>Marinated peach, almond milk with chia seeds</i>	
<b>Chocolat en texture, pignons de pin et granola</b>	<b>12</b>
<i>Textured chocolate, pine nuts and granola</i>	
<b>Café gourmand</b>	<b>12</b>
<i>Gourmet coffee</i>	
<hr/>	
<b>Glaces* / Ice cream*</b>	
Chocolat, vanille, double crème meringue, stracciatella, caramel, espresso, miel-pignons	
<i>Chocolate, vanilla, double cream meringue, stracciatella, caramel, coffee, honey-pine nut</i>	
<b>Sorbets* / Sorbet*</b>	
Citron de Sicile, Bounty, figue, fraise, framboise, fruits exotiques	
<i>Sicilian lemon, bounty, fig, strawberry, strawberry, exotic fruits</i>	
1 boule <b>CHF 4.-</b>	2 boules <b>CHF 7.-</b>
	3 boules <b>CHF 10.-</b>