



Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

Entrées / Starters

	CHF
 Cannelloni de céleri et straciatella, vinaigrette au sirop d'érable et noix de pécan	14
<i>Celery cannelloni with straciatella, maple syrup vinaigrette, and pecans</i>	
 Asperges vertes, œuf parfait, siphon au safran et poutargue	15
<i>Green asparagus, perfect egg, saffron foam, and bottarga</i>	
Tartelette parmesan, légumes printaniers et perles acidulées	15
<i>Parmesan tartlet with spring vegetables and tangy pearls.</i>	
Carpaccio de gambas, crème d'artichaut, fenouil croquant et vierge d'agrumes	16
<i>Prawn carpaccio, artichoke cream, crispy fennel, and citrus vinaigrette</i>	
Pressé de volaille aux morilles, vinaigrette tiède, petit pois et jus de viande	16
<i>Pressed chicken with morel mushrooms, warm vinaigrette, peas, and meat jus.</i>	

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« 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."

Rizotto

CHF

✓ **Aux morilles et asperges sauvages, ail des ours »**

35

With morel mushrooms and wild asparagus, wild garlic.

Bowl

CHF

Riz sushi, concombre, edamame, avocat, shitake au sésame, oignons cébette, radis, dents de lion, thon et sauce ponzu

32

Sushi rice, cucumber, edamame, avocado, sesame shiitake mushrooms, scallions, radish, dandelion greens, tuna, ponzu sauce

Burgers

CHF

Bœuf, pousses d'épinards, oignon caramélisé, lard sec du valais, Appenzeller et sauce cocktail*

31

Beef, spinach shoots, caramelized onion, dry Valais bacon, Appenzeller cheese, and cocktail sauce.

✓ **Burger végétarien : pois jaunes au citron*, pousses d'épinards, oignon caramélisé, Appenzeller et sauce cocktail***

30

Vegetarian burger, spinach shoots, caramelized onion, yellow peas with lemon, Appenzeller cheese, and cocktail sauce*

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

Pommes Grenailles
Roasted new potatoes

Salade verte
Green salad

Légumes de saison
Vegetable of season

Polenta
polenta

Frites*
*French fries**

Pomme purée*
*Mashed potatoes**

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« 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."*

Poissons / Fish

CHF

Filets de perches façon meunière

Perch fillets à la meunière style

48

Ballotine de truite, condiment amande et citron, crème de fèves et salicorne

Trout ballotine with almond and lemon condiment, broad bean cream, and samphire.

38

Dos de cabillaud, croustillant de persil, broccoletti et asperges

Back of cod, crispy parsley, broccoletti, and green asparagus.

36

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

Pommes Grenailles
Roasted new potatoes

Salade verte
Green salad

Légumes de saison
Vegetable of season

Polenta
polenta

Frites*
*French fries**

Pomme purée*
*Mashed potatoes**

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

CABILLAUD, COD : Norvège, Norway – **PERCHES, PERCH** : Suisse, switzerland – **TRUITE, TROUT** : Italie, Italy – **POUTARGUE** : France

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« 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."

Viandes / Meat

CHF

Carré d'agneau, carottes nouvelles et jus à l'ail noir

36

Rack of lamb, baby carrots, and black garlic jus

Joue de cochon confite au miel et bière, poireau brûlé, oignons nouveaux et nori

35

Honey and beer confit pork cheek, charred leek, spring onions, and nori

Filet de bœuf, côte de blette et duxelles de champignons

38

Beef fillet, chard ribs, and mushroom duxelles

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

Pommes Grenailles
Roasted new potatoes

Salade verte
Green salad

Légumes de saison
Vegetable of season

Polenta
Polenta

Frites*
*French fries**

Pomme purée*
*Mashed potatoes**

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

COCHON, PORK / VOLAILLE, POULTRY / BŒUF, BEEF: Suisse, Switzerland – **AGNEAU, LAMB** : Royaume Uni, UK – **BŒUF, BEEF,** Argentine, Argentina

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« 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."*

Menu enfant / Kid's menu

CHF 19.-

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

PLATS AU CHOIX / DISHES CHOOSE FROM

Coquillettes jambon et Appenzeller

Ham and Appenzeller cheese macaroni.

Cabillaud, légumes verts et frites

Cod, green vegetables and french fries

Suprême de volaille, sauce Appenzeller et pommes grenailles

Chicken breast supreme with Appenzeller sauce and baby potatoes

DESSERTS AU CHOIX / DESSERTS CHOOSE FROM

Coupe de glace*

*Ice cream sundae, vanilla and chocolate. **

Mousse au Chocolat et spéculoos

Chocolate mousse and speculos

PROVENANCE / ORIGIN

CABILLAUD, COD : Norvège, Norway

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

« 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."*

Desserts Desserts

	CHF
Rhubarbe confite, crème double, meringue et glace bulgare*	10
<i>Candied rhubarb, clotted cream, meringue, and Bulgarian ice cream*.</i>	
Tartelette spéculoos et mûres*	10
<i>Tartelette spéculos et mûres*</i>	
Brownie au chocolat Villard « Açaïou 70% » crème anglaise à la fève de tonka	12
<i>Villard 'Açaïou 70%' chocolate brownie, Tonka bean custard</i>	
Café gourmand	12
<i>Gourmet coffee</i>	
Crumble citron basilic	10
<i>Lemon basil crumble</i>	

Glaces* / Ice cream

Chocolat, vanille, double crème meringue, Stracciatella, caramel, Espresso, Miel-pignon
Chocolate, vanilla, double cream meringue, stracciatella, caramel, coffee, honey-pine

Sorbets* / Sorbet

Citron de Sicile, Bounty, figues, fraise, framboise, fruits exotiques
Sicilian lemon, bounty, fig, strawberry, raspberry, exotic fruits

1 boule **CHF 4.-**

2 boules **CHF 7.-**

3 boules **CHF 10.-**

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« 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."*

Suggestions de la semaine

Cannelloni au saumon gratiné, espuma de courge parmesan

Salmon cannelloni, squash foam, and Parmesan

23.-

Mi cuit de thon rouge, chutney de fruits, fondue de poireaux, asperges blanches

Medium rare tuna, fruit chutney, leek fondue, white asparagus.

25.-

Braisé de bœuf, crème de céleri et frites de rutabaga

Braised beef, celery cream, and rutabaga fries.

26.-

PROVENANCE / ORIGIN

BŒUF, BEEF : suisse, switzerland – **THON, TUNA** : France – **SAUMON, SALMON** : Norvège, Norway

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

« 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."



Nous sommes fiers de travailler avec nos fournisseurs/artisans :

Fleur de Pain, Suisse

Glacier des Alpes, France

Planted Foods AG, Suisse
