














Les Entrées / Vorspeisen

-  Médailles de Foie Gras à l'abricotine, chutney de figues, saladine & brioche toastée
Entenstopfleber mit Aprikose, Feigenchutney, Salattin und getoastetes Bröckchen CHF 29.-
-   Salade de mesclun, artichauts marinés, œufs de caille, copeaux d'asperges blanches, croûtons et sauce moutardée
Mesclun Salat, marinierte Artischocken, Wachteleier, geschnitten weißem Spargel, Croutons und Senfsauce CHF 20.-
-   Espuma de pommes de terre, champignons des bois poêlés, jaune d'œuf mariné et brisure de truffe Aestivum.
Kartoffel Espuma, gebratene Wildpilze, mariniertes Eigelb und Trüffel brechen Aestivum CHF 25.-
-  Saumon fumé maison, sauce barbecue, radis acidulé, copeaux de vieux gruyère, herbes & chips corail
Hausgemachter Räucherlachs, Barbecue-Sauce, scharfer Rettich, alte Gruyere-Chips, Kräuter & Korallenchips CHF 26.-
-   Soupe de pois-chiche au romarin, poireaux et croûtons à l'ancienne
Kichererbsensuppe mit Rosmarin, Lauch und altmodischen Croutons CHF 17.-





Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

- Pasta mista de poulpe, coquillages & crustacés
"Pasta Mista" aus Krake, Muscheln und Krebstieren CHF 34.-
- Pappardelle, effiloché de braisé d'agneau, brunoise de légumes & coulis d'estragon
Pappardelle, ausgefranst mit geschmortem Lamm, Brunoise-Gemüse und Estragon-Coulis CHF 29.-
-  Ravioli farci à la ricotta, coulis de tomate et aubergine et copeaux de parmesan affiné « 24 mois »
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse, Tomaten-Auberginen-Coulis und Parmesan-Käse "24 Monate" CHF 26.-
-   Risotto aux petit-pois, coulis de gorgonzola & noisettes concassées « du Piémont ».
Risotto mit Erbsen, Gorgonzola Coulis und Haselnüssen aus "Piemont". CHF 28.-

Les poissons / Fisch

-  Filet de Sandre à la méditerranéenne, purée de chou-fleur et scarole sautée
Zanderfilet im mediterranen Stil, Blumenkohlpuüre und sautierte Escarole CHF 48.-
-  Filet de dorade rôti, coulis de poivrons jaune, polenta crémeuse et endive braisée
Gebrautes Brassenfilet, gelbe Paprikasauce, cremige Polenta und gedünstetes Endivie CHF 44.-

Les Viandes / Fleisch

-  Pavé de veau 52°C, asperges vertes poêlées, mousseline de pomme « vitelotte », sauce au pecorino
Kalbssteak 52 ° C, gebratener grüner Spargel, Kartoffel-Mousseline "vitelotte", Pecorino-Sauce CHF 48.-
-  Poitrine de Cochon de lait cuit à basse température, polenta crémeuse, brocolis sauvages poêlés dans une infusion d'ail, sauce au vin rouge
Milch-Schweinebauch, bei niedriger Temperatur gekocht, cremige Polenta-, wilder Brokkoli gebraten in einem Knoblauchauflauf, und Rotweinsauce CHF 42.-
-  Ballotine de pintade farcie aux artichauts & lard de Colonnata, cœur de trévis braisée, purée de petit-pois, pavé de risotto & jus court
Perlhuhn-Ballotin gefüllt mit Artischocken und Colonnata-Speck, Herz aus geschmortem Trévis, Erbsenpuüre, Risotto-Pad und kurzem Saft CHF 44.-
-  Tagliata d'Entrecôte de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties
Tagliata Rindfleisch Entrecote, Rucola, Parmesanspäne, alter Balsamico-Essig & Röstkartoffel CHF 46.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich