














Les Entrées / Vorspeisen

-   Médailles de Foie Gras à l'abricotine, chutney de figues, salade & brioche toastée
Entenstopfleber mit Aprikose, Feigenchutney, Salattin und getoastetes Bröckchen CHF 29.-
-   Salade de mesclun, artichauts marinés, œufs de caille, crudités de racines d'hiver, vinaigrette moutardée et croûtons
Mesclun Salat, marinierte Artischocken, Wachteleier, Winterwurzelgemüse, Senfvinaigrette und Croutons CHF 19.-
-   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 de boeuf, crème d'épinard, copeaux de parmesan & paille de poireau
Ravioli gefüllt mit Rindfleisch, Spinatcreme, Parmesanspänen und Lauchstroh CHF 32.-
-   Risotto à la courge, coulis de mozzarella fumée & éclats de noix
Risotto mit Kürbis, geräucherter Mozzarella Coulis und Nusschalen CHF 28.-

Les poissons / Fisch

-  Pavé de Sandre poché au beurre, pomme de terre écrasée et scarole sautée aux olives taggiasche & câpres
Pochierter Zander mit butter, Kartoffelpüree und Zichorien mit Taggiasche Oliven und Kapern CHF 52.-
-  Filet de dorade poêlé, coulis de poivron jaune, galette de risotto et lamelles de courge grillées & marinée
Brassenfilets, gelbe Pfeffersoße, Risotto-Pfannkuchen, gegrillte und marinierte Kürbisscheiben CHF 44.-

Les Viandes / Fleisch

-  Joue de veau braisée, brocoli sauvage, purée de pomme de terre & jus court
Geschmorte Kalbsbäckchen, wilder Broccoli, Kartoffelbrei & kurzer Saft CHF 48.-
-  Poitrine de Cochon de lait cuit à basse température, polenta crémeuse, salsifis et sauce au vin rouge
Milch-Schweinebauch, bei niedriger Temperatur gekocht, cremige Polenta-, Schwarzwurzel- und Rotweinsauce CHF 42.-
-  Ballotine de pintade farcie aux artichauts & lard de Colonnata, galette de risotto, purée de courge & jus court
Perlhuhn-Ballotin gefüllt mit Artischocken und Colonnata-Speck, Risotto-Pastetchen, Kürbispüree 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