












Les Entrées / Vorspeisen

	Médallions de Foie Gras à l'abricotine, chutney aux abricots, saladine & brioche toastée <i>Entenstopfleber mit „Abricotin“, Aprikosen-Chutney, Salattin und getoastetes Briochebrot</i>	CHF 29.-
	 Salade de mesclun, artichauts marinés, œufs de caille, copeaux d'asperges blanches, croûtons et sauce moutardée <i>Mescluner Salat, marinierte Artischocken, Wachteleier, geschnitten weißem Spargel, Croutons und Senfsauce</i>	CHF 19.-
	"Frisella" des pouilles, légumes grillés, tomates confites, mousse de chèvre & pesto de roquette. <i>Frisella von "Apulien", gegrilltes Gemüse, Tomatenconfit, Ziegenkäse-Mousse und Rucola-Pesto</i>	CHF 24.-
	Saumon fumé maison, sauce barbecue, radis acidulé, copeaux de vieux gruyère, herbes & chips corail <i>Hausgemachter Räucherlachs, Barbecue-Sauce, scharfer Rettich, alte Gruyere-Chips, Kräuter & Korallenchips</i>	CHF 26.-
	 Soupe d'asperges blanches, brisure de truffe du Piémont et croûton à l'ancienne <i>Weißer Spargelsuppe, Piemontesisches Trüffelpüree und altmodischen Croutons</i>	CHF 21.-





Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

	Gnocchetti de farine, dès d'espadon, câpres, olives taggiasches & haricots verts, crumble méditerranéen <i>Gnocchetto-Mehl, Schwertfischwürfeln, Kapern & Oliven, grüne Bohnen, mediterrane Streusel</i>	CHF 37.-
	Pappardelle, effiloché de braisé d'agneau fumé, brunoise de légumes & coulis d'estragon <i>Pappardelle, ausgefranst mit geschmortem Lamm, Brunoise-Gemüse und Estragon-Coulis</i>	CHF 29.-
	Ravioli farci à la ricotta, crème d'aubergine et copeaux de parmesan affiné, crumble au basilic <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse, Auberginencreme, Parmesan-Käse "24 Monate", Basilikumstreusel</i>	CHF 30.-
	Boule de risotto croquante au safran, ragout napolitain, petit-pois, stracciatella de burrata & coulis de tomate "San Marzano" <i>Safranrisottokugel, neapolitanisches Ragout, Erbse, Stracciatella von Burrata und Tomatencoulis "San Marzano"</i>	CHF 32.-

Les poissons / Fisch

	Filet de Saumon rôti à l'oseille, légumes printaniers <i>Gebrautes Lachsfilet mit Sauerampfer, Frühlingsgemüse</i>	CHF 45.-
	Pavé de bar poché, bouillon parfumé au citron, câpres & olives taggiasches, courgettes sautées & pomme de terre vapeur <i>Pochiertes Wolfsbarschsteak, Zitronengeschmack Brühe, Kapern und Taggiasch-Oliven, Gebratene Zucchini & gedämpfte Kartoffel</i>	CHF 52.-

Les Viandes / Fleisch

	Suprême de volaille de maïs rôti, champignons des bois poelés, purée de pomme de terre au citron & jus corsé au poivre de Sichuan <i>Geröstete Maishähnchenbrust, sautierte Wildpilze, Zitronenkartoffelpüree & Sichuan Pfeffersaft</i>	CHF 44.-
	Filet de bœuf Rossini & légumes printaniers <i>Rossini Rinderfilet & Frühlingsgemüse</i>	CHF 58.-
	Ballotine de pintade farcie aux asperges vertes & lard de Colonnata, endive braisée, crème de petit-pois & jus court <i>Gefüllte Perlhuhn-Ballotine mit grünem Spargel und Colonnata-Speck, geschmortem Endivien, Erbsencreme und kurzem Saft</i>	CHF 44.-
	Tagliata d'Entrecôte de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties <i>Tagliata Rindfleisch Entrecote, Rucola, Parmesanspäne, alter Balsamico-Essig & Röstkartoffel</i>	CHF 46.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich