
















## Les Entrées / Vorspeisen

-   Tartare de bœuf, oignons rouges en aigre doux & jaune d'œuf râpé  
*Rindertartar, rote Zwiebeln süß-sauer & geriebenes Eigelb* CHF 35.-
-   Salade grecque, feta, olive taggiasche, cornichon, oignon rouge, Vinaigrette à la française  
*Griechischer Salat, Feta, Taggiasche-Oliven, Cornichon, rote Zwiebeln, französisches Dressing* CHF 25.-
-  Royal pommes de terre et courge, champignons sautés et sauce au parmesan  
*Kartoffel Royale und Kürbis, gebratene Champignons und Parmesan-Sauce* CHF 30.-
-   Coquilles Saint-Jacques sautées dans une sauce teriaki, dashi, shiitake et fruits rouges  
*Gebratene Jakobsmuscheln in einer Teriaki-Sauce, Dashi, Shiitake und rote Früchte* CHF 37.-
-   Crème de céleri et pommes de terre, croûtons à la réglisse  
*Sellerie-Kartoffel-Cremesuppe und Lakritzcroutons* CHF 20.-




## Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

-  Spaghettonne aux fruits de mer « moules, palourdes, couteaux, praire »  
*Spaghettonne mit Meeresfrüchten « Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln »* CHF 54.-
-  Tagliatelles à la crème d'asperges, pointes d'asperges sautées et pignons grillés  
*Tagliatelle mit Spargelcreme, gebratene Spargelspitzen und gerösteten Pinienkernen* CHF 36.-
-  Raviolis farcis à l'aubergine, crème de parmesan, sauce tomate « datterini » fumé & coulis de basilic 5 pièces/ 5 Stück  
*Ravioli gefüllt mit Auberginen, Parmesancreme, geräucherte "Datterini" Tomatensauce und Basilikumcoulis* CHF 32.-
-   Risotto "Acquerello" aux champignons des sous-bois poêlés, réduction de vin rouge, crème de parmesan  
*Risotto "Acquerello" mit gebratenen Champignons, Rotweinreduktion, Parmesancreme* CHF 38.-

## Les poissons / Fisch

- Filet d'omble chevalier, ratatouille de légumes en aigre-douce parfumée à l'huile de sésame 150 grammes CHF 39.-  
*Seesaiblingsfilet, Gemüse-Ratatouille süß-sauer, aromatisiert mit Sesamöl*
-  Filet de loup de mer, légumes de saison et purée de pomme de terre 150 grammes CHF 46.-  
*Wolfsbarsch-Filet, saisonales Gemüse und Kartoffelpüree*

## Les Viandes / Fleisch

-  Filet de pintade farci à la scarole et « Guanciale », purée de pomme de terre, sauté de petits pois 180 grammes CHF 45.-  
*Perlhuhnfilet gefüllt mit Endivien und « Guanciale », Kartoffelpüree, gebratene Erbsen*
- Filet de porc en croûte de sésame, purée de pommes de terre, Champignons sauvages sautés et crème de salsifis 200 grammes CHF 42.-  
*Schweinefilet in Sesamkruste, Kartoffelpüree, gebratene wilde Champignons und Schwarzwurzel-Creme*
- Jarret d'agneau et oignons cuit à basse température, purée de pommes de terre, crumble d'oignons & Pancetta CHF 59.-  
*Lammhaxe und Zwiebeln bei niedriger Temperatur gegart, Kartoffelpüree, Zwiebelstreusel & Pancetta*
- Filet de bœuf avec légumes de saison, épinards, sauce au foie gras parfumée aux truffes 180 grammes CHF 59.-  
*Rinderfilet mit Gemüse der Saison, Spinat, Gänseleber-Sauce mit Trüffelaroma*
-   Tagliata de bœuf, jeunes pousses, copeaux de parmesan, Vieux vinaigre balsamique et pommes de terre rôties 200 grammes CHF 54.-  
*Rinds-Tagliata, junge Sprossen, Parmesanspäne, Gereifter Balsamico-Essig und Bratkartoffeln*

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / laktosefreie Produkte