












Les Entrées / Vorspeisen

		Carpaccio de bœuf aux herbes, mesclun de saison, sauce yogourt et citron <i>Rindercarpaccio mit Kräutern, Gemüse der Saison, Joghurt-Zitronen-Dressing</i>	CHF 18.-
		Salade de saison aux tomates, parmesan, croutons, sauce yoghurt & fines herbes <i>Saison-Salat mit Tomaten, Parmesan, Crouton, Joghurtdressing & Kräuter</i>	CHF 18.-
		« Chirashi salade », guacamole et saumon fumé maison <i>« Chirashi Salat », Guacamole und hausgemachtem Räucherlachs</i>	CHF 20.-
		Lasagne de pain carasau et légumes, sauce tomate et coulis de basilic <i>Carasau-Brotlasagne und Gemüse, Tomatensauce und Basilikum-Coulis</i>	CHF 20.-
		Noix de Saint-Jacques à la sauce teriyaki, couscous de légumes estival <i>Jakobsmuscheln mit Teriyaki-Sauce, Couscous mit Sommergemüse</i>	CHF 28.-
		Tataki de boeuf, mayonnaise moutardée, légumes poêlés et crumble de bacon <i>Rindertataki, Senfmayonaisse, sautiertes Gemüse und Speckstreusel</i>	CHF 32.-
		Asperges blanches et vertes, jambon « Grand cru Suisse », sauce hollandaise <i>Weißer und grüner Spargel, « Grand Cru Schweizer » Schinken", Sauce Hollandaise</i>	CHF 35.-/26.-
		Crème d'asperges, croûtons aillés <i>Spargelcremesuppe mit Knoblauch-Croûtons</i>	CHF 19.-







Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

		Rigatoni et tomates datterini sautées au basilic <i>Rigatoni mit sautierten Datterini-Tomaten und Basilikum</i>	CHF 18.-
		Gnocchi à la crème de courgette, courgettes sautées, crème de parmesan <i>Gnocchi mit Zucchini-creme, sautierten Zucchini, Parmesancreme</i>	CHF 22.-
		Tagliatelle aux légumes, poêlée de calamars <i>Tagliatelle mit Gemüse und gebratenen Calamari</i>	CHF 29.-
		Risotto "Acquerello" aux champignons des bois. <i>Risotto "Acquerello" mit gebratenen Waldpilzen</i>	CHF 29.-
		Ravioli maison à la « Parmigiana d'aubergine », Sauce parmesan, crème de basilic, sauce fumée aux tomates datterini <i>Hausgemachte Ravioli mit « Parmigiana d'aubergine », Parmesansauce, Basilikumcreme, geräucherte Sauce mit Datterini-Tomaten</i>	7 pièces/ 7 Stück CHF 39.-
		Paccheri à la bisque de crevettes rouges, straciatella de burrata et tartare de crevettes marinées <i>Paccheri mit roter Krabbenbisque, Burrata-Straciatella und mariniertem Krabben-Tartar</i>	CHF 48.-/45.-

Les poissons / Fisch


		Filet de saumon en croûte d'agrumes, salade tiède de « pommes de terre, haricots verts, oignons rouges et olives » <i>Lachsfilet mit Zitruskruste, warmer Kartoffelsalat, grüne Bohnen, rote Zwiebeln und Oliven</i>	CHF 30.-
		Filet d'omble chevalier, condiment Salmoriglio « brunoise de citron, tomate, ail et huile d'olive », poêlée de courgettes <i>Seesaibling Filet, Gewürz « Salmoriglio » (Zitronen-Tomaten-Knoblauch-Öl-Brunoise) und sautierten Zucchini</i>	CHF 34.-
		Filet de loup de mer, légumes de saison et purée de pommes de terre <i>Wolfsbarsch-Filet, saisonales Gemüse und Kartoffelpüree</i>	CHF 42.-

Les Viandes / Fleisch

		Ecalopine de veau au citron, sauté d'haricots verts à l'ail <i>Kalbfleisch «scaloppina» mit Zitrone, grünen Bohnen in Knoblauch gebratenen</i>	150g	CHF 29.-
		Contrefilet d'agneau rôti, purée de pommes de terre vitelotte, ratatouille de légumes <i>Lammlende mit lila Kartoffelpüree und Gemüse-Ratatouille</i>	200g	CHF 35.-
		Involtino de bœuf au jambon cru, pecorino et sauge, épinards sautés <i>Rinderroulade gefüllt mit Rohschinken, Pecorino-Käse und Salbei, dazu sautierter Spinat</i>	200g	CHF 29.-
		Filet de pintade farci à la scarole et bacon, purée de pommes de terre et petits pois sautés <i>Perlhuhnfilet gefüllt mit Endivie und Speck, Kartoffelpüree und sautierten Erbsen</i>	180g	CHF 39.-
		Filet mignon de porc au sésame, purée de salsifis et champignons <i>Schweinefilet mit Sesam, Schwarzwurzelpüree und Pilze</i>	200g	CHF 42.-
		Tagliata de bœuf, jeunes pousses, copeaux de parmesan, vieux vinaigre balsamique et pomme de terre rôties <i>Tagliata vom Rind, junge Sprossen, Parmesanspäne, Balsamico-Essig und Röstkartoffeln</i>	200g	CHF 54.-
		Filet de bœuf, épinards et légumes de saison, sauce à la truffe et foie gras <i>Rinderfilet, Spinat und Gemüse der Saison, Trüffelsauce und Gänseleberpastete</i>	180g	CHF 59.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / laktosefreie Produkte