
















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 21.-
		Salade de saison aux tomates, parmesan, croutons, sauce yoghurt & fines herbes <i>Saison-Salat mit Tomaten, Parmesan, Crouton, Joghurdressing & Kräutern</i>		CHF 24.-
		« Chirashi salade », guacamole et saumon fumé maison <i>« Chirashi Salat », Guacamole und hausgemachtem Räucherlachs</i>		CHF 21.-
		Tofu saisi mariné au soja avec une ratatouille de légumes et un gel d'oignons brûlés <i>Tofu gebraten und in Soja mariniert, mit Gemüse-Ratatouille und gebranntes Zwiebelgel</i>		CHF 18.-
		Noix de Saint-Jacques à la sauce teriyaki, couscous de légumes estival <i>Jakobsmuscheln mit Teriyaki-Sauce, Couscous mit Sommergemüse</i>		CHF 28.-
		Tartare de bœuf revisité aux 25 épices et pain croustillant <i>Revisited Beef Tartar mit 25 Gewürzen und knusprigem Brot</i>		CHF 32.-
		Figues caramélisées et jambon suisse « Grand Cru » <i>Karamellierte Feigen und Schweizer Schinken « Grand Cru »</i>		CHF 35.-
		Crème de carottes, citron vert et gingembre <i>Karotten-, Limetten- und Ingwercreme</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 19.-
		Gnocchi à la crème de courgette, courgettes sautées, crème de parmesan <i>Gnocchi mit Zucchini-creme, sautierten Zucchini, Parmesancreme</i>		CHF 22.-
		Fusilli al ferretto avec moules, tomates cerises et fromage pecorino de Sardaigne <i>Fusilli al ferretto mit Muscheln, Kirschtomaten und sardischem Pecorino-Käse</i>		CHF 28.-
		Risotto "Acquerello" à la crème de champignons et chanterelles <i>Risotto "Acquerello" mit Champignoncreme und Pfifferlingen</i>		CHF 37.-
		Raviol maison au thon « Genovese », crème de mozzarella de buffle et spadellati de brocoli romain <i>Hausgemachte Raviol mit Thunfisch «Genovese», Büffel-Mozzarella-Creme und Spadellati Broccoli Romani</i>		CHF 39.-
		Fettuccine sauce langoustine "Buzera" (tomates cerises, ail et piment) <i>Hausgemachte Fettuccine mit Scampi-Sauce "Buzera" (Kirschtomaten, Knoblauch und Chili)</i>		CHF 35.-

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 31.-
		Bouillabaisse au turbot, oignons de printemps et cœurs d'artichauts <i>Bouillabaisse mit Steinbutt, Frühlingzwiebeln und Artischockenherzen</i>	150g	CHF 45.-
		Filet de loup de mer, légumes de saison et purée de pommes de terre <i>Wolfsbarsch-Filet, saisonales Gemüse und Kartoffelpüree</i>		CHF 34.-

Les Viandes / Fleisch

		Escalopine de veau au citron, haricots verts et choucas sautés à l'ail <i>Escalopine vom Kalb mit Zitrone, grünen Bohnen und Dohlen in Knoblauch gebraten</i>	150g	CHF 33.-
		Cuisse de lapin farcie à la roquette et aux aubergines grillés, légumes de saison et purée de pommes de terre <i>Kaninchenkeule, gefüllt mit Rucola und gebratenen Auberginen, Gemüse der Saison und Kartoffelpüree</i>	200g	CHF 39.-
		Roulade de bœuf farcie jambon cru, pecorino et sauge, caponata de légumes <i>Rinderroulade gefüllt mit Rohschinken, Pecorino-Käse und Salbei, Gemüse-Caponata</i>	200g	CHF 33.-
		Filet mignon de porc au beurre aux herbes, purée de salsifis et légumes de saison <i>Schweinefilet mit Kräuterbutter, Schwarzwurzelpüree und saisonales Gemüse</i>	180g	CHF 42.-
		Poulet cuit à basse température avec du beurre salé et romarin, rösti de pommes de terre <i>Bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen mit gesalzener Butter und Rosmarin, Kartoffelrösti</i>	250g	CHF 33.-
		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 Bratkartoffeln</i>	200g	CHF 54.-
		Filet de bœuf au jus de cèpes et chanterelles <i>Rinderfilet mit Steinpilzen und Pfifferlingen</i>	180g	CHF 59.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / laktosefreie Produkte