

Les entrées

Salade hivernale aux cœurs d'artichauts et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-

Delikater Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocados an Schalottenmarinade

Winter salad with artichokes and avocado on a shallot dressing

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épicé Fr. 32.-

Tatar und Carpaccio von rotem Thunfisch aus dem Pazifik

Carpaccio and tartar of red Tuna from the pacific

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du Sud poêlées en persillade Fr. 42.-

Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art

Wild scampis from South africa sauted in garlic and parsley butter

St. Jacques poêlées au citron vert sur purée de céleri Fr. 42.-

Salat von Jakobsmuscheln an Limonensauce, Selleriepüree

Salad of scallops with lime sauce, mashed celery

Terrine de foie gras de canard de France et chutney de figues et mangues Fr. 32.-

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Mango-Chutney

Homemade terrine of duck liver and fig-mango chutney

Tartare de filet de boeuf sélection R. Bratschi épicé Fr. 32.- Plat Fr. 48.-

Rassiges Tatar vom Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi, von Hand geschnitten

Spicy tartar of Swiss beef filet R. Bratschi selection

Oeuf fermier de poule poché à la truffe noire sur lit d'épinard Fr. 48.-

Pochiertes Ei mit schwarzen Trüffeln und Spinat

Poached egg with black truffles and spinach

Crème de marrons et céleri à la truffe noire Fr. 28.-

Maronen-Sellerie Crèmesuppe mit schwarzen Trüffeln

Chestnuts and celery cream soup with black truffles

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau à la truffe noire Fr. 48.-

Ravioli von Ochsenchwanz und Kalbsbries mit schwarzen Trüffel

Sweetbread-oxtail ravioles with black truffles

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié

Les Plats

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-

Traditionelle Fischsuppe aus Marseille

Traditional fish soup from Marseille with noble fish filet

Filet de saumon Swiss Alpin poché à la ciboulette Fr. 42.-

Lachs-Tranche Swiss Alpine pochiert mit Schnittlauch

Swiss Alpine salmon poached with chives

Dos de turbot grillé, crème au Yuzu et limette Fr. 68.-

Gebratener Steinbutt-Rücken vom Wildfang an Yuzu und Limonensauce

Grilled Wild Turbot, Yuzu and lime sauce

Emincé de mignon de veau à la crème de truffe noire, roesti Fr. 78.-

Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti

Sliced Filet of local veal in a creamy black truffles sauce and Roesti

Selle de renne de Laponie rôtie aux saveurs hivernales Fr. 62.-

Lappländer Rentierrücken mit Wintergemüse

Roasted saddle of reindeer and winter vegetables

Filet de boeuf sélection R. Bratschi poêlé sauce marchand de vin Fr. 65.-

Schweizer Rindsfilet Sélection R. Bratschi mit Rotweinsauce

Swiss beef filet R. Bratschi selection with red wine sauce

Selle d'agneau de Sisteron grillée plancha au jus de thym Fr. 68.-

“Plancha” grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten

Saddle of lamb from Sisteron grilled “Plancha” with thyme flowers

Ravioles del Plin farcis aux bolets, épinards et ricotta à la truffe noire Fr. 38.- Plat Fr. 58.-

Del Plin Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta und Steinpilzen, schwarze Trüffel

Del Plin ravioli stuffed with bolets, spinach and ricotta cheese with black truffles

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et légumes verts Fr. 36.--

Gnocchis mit Artischockenherzen und grünem Gemüse

Gnocchis with artichokes and green vegetables

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié



Notre choix de fromages

Assiette de fromages affinés de nos régions

Petit Fr. 15.- Grand Fr. 21.-

Käsespezialitäten aus der Region / *Cheese specialities from the region*

Desserts

Parfait au Toblerone et sorbet cacao Fr. 18.-

Toblerone Halbgefrorenes mit Kakaosorbet

Toblerone parfait with cacao sherbet

Pavlova mousse pralinée et framboises Fr. 24.-

Pavlova gefüllt mit einer Praliné-Mousse und Himbeeren

Pavlova filled with a mousse of praline and raspberries

*Moelleux au chocolat Valrhona Xocoline et glace Pina Colada Fr. 24.-

Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonachokolade mit Pina Colada Eis

Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with pina colada ice-cream

Soufflé Grand Marnier au fromage blanc, sorbet orange sanguine Fr. 24.-

Grand Marnier Quark-Soufflé mit Blutorangen-Sorbet

Soufflé of fresh cheese and Grand Marnier with blood orange sherbet

Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé et glace cannelle Fr. 21.-

Tarte Tatin an Salzbuttermarmelade und Zimt-Eis

Warm apple tarte tatin, salty caramel butter sauce and cinnamon ice cream

* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei