

La carte

Les entrées

Salade estivale aux asperges vertes et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-
Delikater Sommersalat mit grünen Spargel und Avocado an Schalottenmarinade
Light summer salad of green asparagus and avocado on 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 Kaisergranat aus Südafrika auf Provenzalische Art
Wild scampis from South africa sauted in garlic and parsley butter

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 épicé Fr. 32.- Plat Fr. 48.-
Rassiges Tatar vom Schweizer Rindsfilet, von Hand geschnitten
Spicy Simmental beef tartar

Bouillabaisse de Marseille Entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-
Traditionelle Fischsuppe aus Marseille
Traditional fish soup from Marseille with noble fish filet

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau aux chanterelles Fr. 32.-
Ravioli von Ochschwanz und Kalbsbries mit Eierschwämmli
Sweetbread-oxtail ravioles with chanterelles

* poisson de mer sauvage Atlantique Nord/manche et mer du Nord, viande Suisse ou spécifiée

Les Plats

Côte de veau Charolais rôti au jus d'échalotes Fr. 68.-
Gebratenes Charolais- Kalbskotelett, Schalottenjus
Chop of local Charolais veal roasted with shallot juice

Filet de boeuf sélection R. Bratschi poêlé au poivre vert Fr. 65.-
Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi mit grüner Pfeffersauce
Swiss beef filet R. Bratschi selection with green pepper sauce

Selle d'agneau de Sisteron grillée au jus de thym Fr. 68.-
Grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten
Saddle of lamb from Sisteron with thyme flowers

Selle de chevreuil d'été de Styrie rôtie aux chanterelles Fr. 58.-
Steirischer Rehrücken aus der Sommerjagd mit Eierschwämmli
Saddle of summer venison from Styria

Suprême de volaille du Pays rôti à la crème de romarin Fr. 32.-
Knusprig gebratenes Hühnerbrüstchen an Rosmarin
Crispy roasted chicken breast with rosemary

Végétariens

Ravioles del Plin aux épinards - ricotta et bolets Entrée Fr. 21.-- Plat Fr. 32.--
Spinat-Ricotta-Steinpilz-Ravioli
Del Plin ravioli with spinach, ricotta cheese and bolets

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et chanterelles Entrée Fr. 24.-- Plat Fr. 36.--
Gnocchis mit Artischockenherzen und Eierschwämmli
Gnocchis with artichokes and chanterelles

Tagliolini aux tomates confites et épinards Entrée Fr. 21.-- Plat Fr. 32.--
Tagliolini mit konfierten Tomaten und Spinat
Tagliolini with tomato confit and spinach

* poisson de mer sauvage Atlantique Nord/manche et mer du Nord, viande Suisse ou spécifiée

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

*Étoilée de sorbets et fruits frais de saison Fr. 21.-

Reigen von hausgemachten Frucht-Sorbets

Sherbet variation with fresh fruits

Coque meringue aux fruits rouges et crème double Fr. 24.-

Mit roten Früchten gefüllte Meringue-Kugel und Doppelrahm

Meringue shell with red fruits and double cream

Gratin de framboises en voile de frangipane et glace vanille Fr. 21.-

FrISChe Himbeeren mit Mandelcreme gratiniert mit Vanille-Eis

Gratinated raspberries with vanilla ice cream

Entremets vanille citron vert et sorbet kalamansi Fr. 21.-

Entremets von Vanille und Limette, Kalamansi-Sorbet

Entremets vanilla lime with kalamansi sherbet

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

Lauwarmes Kuchlein von Xocoline-Valrhonachokolade mit Pina Colada-Eis

Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with pina colada ice-cream

Soufflé au fromage blanc et sorbet abricot Fr. 24.-

Quark-Soufflé mit Aprikosensorbet

Soufflé of fresh cheese with apricot sherbet

* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei