

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

Salade de langue de veau à la vinaigrette de grains de courges et raifort Fr. 32.-

Salat von der Kalbszunge mit Kürbiskern- Meerrettich-Vinaigrette

Salad of veal tongue with pumpkin seed and horseradish vinaigrette

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. 36.-

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 champignons du moment Fr. 32.-

Ravioli von Ochenschwanz und Kalbsbries mit Pilzen

Sweetbread-oxtail ravioles with mushrooms

* 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 champignons du moment Fr. 58.-
Steirischer Rehrücken aus der Sommerjagd mit Pilzen
Saddle of summer venison from Styria with mushrooms

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 entrée Fr. 21.- plat Fr. 32.-
Spinat-Ricotta-Ravioli
Del Plin ravioli with spinach, ricotta cheese

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et champignons du moment entrée Fr. 24.- plat Fr. 36.-
Gnocchis mit Artischockenherzen und Pilzen
Gnocchis with artichokes and mushrooms

* 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

Entremets chocolat Araguaní, framboise et noisette croustillante Fr. 24.-

Entremets von Araguaní Schokolade, Himbeeren und knusprige Haselnüsse

Entremets from Araguaní chocolate, raspberries and crispy hazelnuts

Finger fraises vanille et son sorbet Fr. 24.-

Erdbeer-Vanille Finger mit seinem Sorbet

Strawberry vanilla finger with its sorbet

Tarte citron déstructurée et sorbet mangue Fr. 24.-

Dekonstruierte Zitronen-Tarte mit Mango Sorbet

Deconstructed lemon tart with mango sherbet

*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 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