

# La carte

## Les entrées

Salade estivale aux asperges vertes et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-  
Delikater Sommersalat mit grüner Spargel und Avocado an Schalotten Marinade  
*Light summer salad of green asparagus and avocado on shallot dressing*

Salade de boeuf bouilli à la vinaigrette de courges et raifort Fr. 32.-  
Salat vom Tafelspitz mit Kürbiskern- Meerrettich-Vinaigrette  
*Salad of boiled beef 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. 45.-  
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 bœuf épicé Fr. 36.- Plat Fr. 52.-  
Rassiger 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. 68.-  
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. 36.-  
Knusprig gebratenes Hühnerbrüstchen an Rosmarin  
*Crispy roasted chicken breast with rosemary*

## Végétariens

Ravioles del Plin aux épinards-ricotta entrée Fr. 24.- plat Fr. 36.-  
Spinat-Ricotta-Ravioli  
*Del Plin ravioli with spinach, ricotta cheese*

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et champignons du moment entrée Fr. 28.- plat Fr. 42.--  
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

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

Finger von Araguaní Schokolade, Himbeeren und knusprige Haselnüsse

*Finger from Araguaní chocolate, raspberries and crispy hazelnuts*

Coque meringue aux fruits rouges de saison et crème double de la Gruyère Fr. 24.-

Mit roten Früchten gefüllte Meringue-Kugel und Doppelrahm aus Gruyère

*Meringue shell with red berries and double cream from Gruyère*

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