

La carte

Les entrées

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

Salade de langue de veau à la vinaigrette de courges et raifort Fr. 32.-
Salat von Kalbszunge mit Kürbiskern- Meerrettich-Vinaigrette
Salad of veal tongue with pumpkin seed and horseradish vinaigrette

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épice 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 épice 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. 38.-
Ravioli von Ochenschwanz und Kalbsbries mit Pilzen
Sweetbread-oxtail ravioles with mushrooms

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

Végétariens

Tagliolini aux tomates confites et épinards entrée Fr. 24.- plat Fr. 36.-
Tagliolini mit konfierten Tomaten und Spinat
Tagliolini with tomato confit and spinach

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

Desserts

Entremets trois chocolats Valrhona et sorbet cacao Fr. 24.-
Entremets von drei Valrhona-Schokoladen und Kakaosorbet
Entremets of three Valrhona chocolates and cocoa sorbet

Pavlova aux fruits rouges de saison et crème double de la Gruyère Fr. 24.-
Pavlova mit roten Früchten und Doppelrahm aus Gruyère
Pavlova with red berries and double cream from Gruyère

Sphère pêche-vanille et sorbet verveine Fr. 24.-
Pfirsich-Vanille-Kugel und Eisenkraut-Sorbet
Peach and vanilla sphere with verbena sorbet

*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 à l'Absinthe verte et sorbet menthe poivrée Fr. 24.-
Soufflé mit grünem Absinth und Pfefferminzsorbet
Green Absinthe soufflé with peppermint sorbet

* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei