

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura Japonaise mayonnaise épicée	32.-	<i>Shrimps Japanese tempura – spicy mayonnaise</i>
Tartare de boeuf – toast ail persil	28.-	<i>Beef tartare – garlic and parsley toast</i>
✓ Stracciatella di bufala – figues, pistache	32.-	<i>Stracciatella di bufala – ✓ figs, pistachio</i>
✓ Salade de pousses d'épinards – truffe, parmesan, miso	26.-	<i>Baby spinach – ✓ truffle, parmesan, miso</i>
Salade César – poulet ou gambas	38.-	<i>Caesar salad – chicken or prawns</i>
Carpaccio de poulpe – citron, wasabi	30.-	<i>Octopus carpaccio – lemon, wasabi</i>
Vitello tonnato – chanterelles, cornes d'abondance	34.-	<i>Vitello tonnato – seasonal mushrooms</i>
Belle assiette de légumes – d'Automne	26.-	<i>Assortment of Autumn vegetables</i>

C R U · R A W

Ceviche de daurade – truffe d'été, soja, citron vert	28.-	<i>Seabream ceviche – summer truffle, soy, lime</i>
Tataki de thon rouge – yuzu kosho	30.-	<i>Tuna tataki – yuzu kosho</i>
Ceviche de crevettes bleues – ponzu, coriandre	26.-	<i>Swiss shrimps ceviche – ponzu, coriander</i>
Riz croustillant – tartare de saumon crémeux tobiko, jalapeño	28.- 4 pces	<i>Crispy rice – creamy salmon tartar tobiko, jalapeño</i>
Riz croustillant – tartare de thon crémeux cébette, jalapeño	28.- 4 pces	<i>Crispy rice – Creamy tuna tartar spring onion, jalapeño</i>
Riz croustillant – tartare de seriole crémeux kizami wasabi	28.- 4 pces	<i>Crispy rice – yellowtail tartar kizami wasabi</i>

végétarien/vegetarian ✓ vegan/vegan 🌱

DE SAISON · SEASONAL

✓ Velouté de courge – crème fouettée noisette	28.-	<i>Squash soup – ✓ hazelnut whipped cream</i>
Poêlée de champignons des bois – oeuf mollet lard de Colonnata	32.-	<i>Seasonal forest mushrooms – poached egg Colonnata bacon</i>
Civet de cerf – airelles, oignons grelots, spätzle	42.-	<i>Deer rib – cranberry, baby onions, spätzle</i>
Noix de chevreuil – chou rouge, poires, spätzle sauce poivrade	52.-	<i>Venison fillet – red cabbage, pear, spätzle pepper sauce</i>

PASTA E RISO

✓ Penne all'arrabbiata – tomate, ail, piment olives taggiasche	30.-	<i>Penne all'arrabbiata – ✓ tomato, garlic, chili taggiasche olives</i>
Spaghetti alle vongole – citron, persil	42.-	<i>Vongole spaghetti – lemon, parsley</i>
Risotto aux cèpes – jus de veau corsé	48.-	<i>Risotto with porcini mushrooms – veal juice</i>

POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

Black cod – mariné au miso	46.-	<i>Black cod – miso marinated</i>
Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	168.-	<i>Line-caught seabass, 1.2kg for 2 people</i>
Pavé de bar, 200gr	44.-	<i>Seabass fillet, 200gr</i>
Calamar entier, 300gr	48.-	<i>Grilled squid, 300gr</i>
St-Pierre, 600gr	75.-	<i>John dory, 600gr</i>
Langouste, 1kg	240.-	<i>Spiny lobster, 1 kg</i>

LES SAUCES :
Vierge / Tartare /
Vinaigrette thaï / Beurre ponzu

SAUCES :
Virgin olive / Tartar /
Thai vinaigrette / Ponzu

Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix
All our main courses are served with a choice of side and sauce

V I A N D E S · M E A T S

BŒUF – SUISSE BLACK ANGUS

Filet, 200gr	68.-
Le cheeseburger, 200gr – lard fumé, cheddar Suisse	42.-
Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes	160.-

BEEF – SWISS BLACK ANGUS

<i>Fillet, 200gr</i>
<i>Cheeseburger, 200gr – bacon, Swiss cheddar</i>
<i>Prime rib, 1kg for 2 people</i>

VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

Foie de veau, 200gr, poêlé	42.-
Milanaise, 250gr	58.-
Sauté de veau aux cèpes lard paysan	48.-

VEAL – SWISS LIMOUSINE

<i>Calf's liver, 200gr, pan-fried</i>
<i>Veal milanese, 250gr</i>
<i>Veal stir-fry with porcini mushrooms bacon</i>

AGNEAU – SUISSE ALPSTEIN

Carré, 3 côtes	52.-
----------------	------

LAMB – SWISS ALPSTEIN

<i>Rack of lamb, 3 chops</i>

VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR

Coquelet grillé au pistou servi préparé	48.-
--	------

FREE-RANGE SWISS CHICKEN

<i>boneless grilled cockerel with pistou</i>
--

LES SAUCES :

Béarnaise / Poivre vert /
Bordelaise

SAUCES :

*Bearnaise / Green pepper /
Bordelaise*

G A R N I T U R E S · S I D E S

Supplémentaire	9.-	<i>Extra side</i>
🌿 Brocolis – vinaigrette truffe, citron vert		<i>Brocolis – 🌿 truffle and lime vinaigrette</i>
🌿 Frites paprika		<i>Paprika french fries 🌿</i>
🌿 Pomme purée		<i>Mashed potatoes 🌿</i>
🌿 Riz basmati, citron		<i>Basmati rice, lemon 🌿</i>
🌿 Haricots verts vapeur		<i>Steamed green beans 🌿</i>

Toutes nos viandes sont d'origine suisse.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.

LES DESSERTS

Moelleux chocolat – glace vanille	20.-	<i>Molten chocolate cake – vanilla ice cream</i>
Millefeuille – caramel, pécan	20.-	<i>Millefeuille – caramel, pecan nuts</i>
Mont-Blanc marron – clémentine	24.-	<i>Chestnut Mont-Blanc – clementine</i>
Blanc-manger – aux fruits exotiques	22.-	<i>Floating island – passion fruits</i>
Poire Belle Hélène – chocolat Grand Cru vanille, grué de cacao	24.-	<i>Belle Hélène pear – Grand Cru chocolate vanilla, cocoa nibs</i>
Tarte tiède quetsches – glace vanille	22.-	<i>Warm plum tart – vanilla ice cream</i>