

## 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 noire, soja, citron vert	28.-	<i>Seabream ceviche – black 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>

## DE SAISON · SEASONAL

---

✓ Velouté de courge – crème fouettée noisette	28.-	<i>Squash soup – ✓ hazelnut whipped cream</i>
Poêlée de champignons des bois – oeuf mollet	38.-	<i>Seasonal forest mushrooms – poached egg</i>
Noix de chevreuil – chou rouge, poires, spätzle sauce poivrade	52.-	<i>Venison fillet – red cabbage, pear, spätzle pepper sauce</i>

## TRUFFE BLANCHE · WHITE TRUFFLE

---

✓ Tagliolini	90.-	<i>Tagliolini ✓</i>
Risotto	90.-	<i>Risotto</i>
Tartare de veau	110.-	<i>Veal tartare</i>
Saint Jacques, artichaut	110.-	<i>Scallops, artichoke</i>

## PÂTES · PASTA

---

✓ Penne all'arrabbiata – tomate, ail, piment olives taggiasche	30.-	<i>Penne all'arrabbiata – ✓ tomato, garlic, chili taggiasche olives</i>
Spaghetti homard	59.-	<i>Lobster spaghetti</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>
Sole Meunière ou grillée, 600gr	90.-	<i>Sole Meunière or grilled, 600gr</i>
Langouste, 1kg	240.-	<i>Spiny lobster, 1 kg</i>

**LES SAUCES :**  
Vierge / Beurre Ponzu  
Vinaigrette thaï

**SAUCES :**  
*Virgin olive / Ponzu  
Thai vinaigrette*

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>Filet, 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 huile d'olive aux herbes		<i>Green beans 🍷 olive oil with herbs</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 tatin tiède – crème double glace vanille grillée	22.-	<i>Warm apple tatin – double cream grilled vanilla ice cream</i>
Glace et Sorbet –	6.-/boule	<i>Ice cream and sorbet –</i>