

Entrées

CHF

Velouté de cresson des fontaines, oeuf parfait dans sa feuille de brick et champignons ✓
Brunnenkresse-Cremesuppe, perfektes Ei in einer Brickteigkruste und gemischte Pilze
Watercress soup, egg parfait in a brick leaf crust, sauteed mushrooms

21.00

Crèmeux de butternut accompagné de sa glace à la courge et de ses popcorns au curcuma 🍷 ✓
Butternuss-Kurbissuppe, Kurkuma-Popcorn und Kürbiseis
Butternut squash soup, turmeric popcorn and pumpkin ice cream

21.00

Tartare de bœuf avec son œuf de caille poché, toast et granité de vodka 🍷
Rindertartar mit pochierter Wachtelai, Toast und Vodka Granita
Beef tartar with poached quail egg, toast and vodka granita

26.00

« Entre terre et mer » 🍷
Foie gras et St. Jacques façon Rossini, polenta et courge, jus de truffes
"Zwischen Land und Meer"
Leberpastete und St. Jacques Rossini-Art, Polenta und Kürbis, Trüffelsaft
"Between Land and Sea"
Foie gras and St. Jacques Rossini style, polenta and squash, truffle juice

28.00

Plats

Risotto à la courge au couleur de l'automne garni à la roquette et noisette de sauge 🍷 ✓
Herbstliches Kürbisrisotto mit Rucola und Salbei
Pumpkin risotto with rocket and sage

29.00

Suprême de poulet, purée de chou-fleur, châtaignes et champignons, épinards, sauce Madère 🍷
Pouletbrust, Blumenkohlpüree, Kastanien und Champignons, Spinat, Madeira-Sauce
Roasted hen, cauliflower puree, chestnuts and mushrooms, spinach Madeira sauce

32.00

Filet de sandre à la bourguignonne (sauce aux oignons, champignons de Paris et lard) 🍷
Zanderfilet à la bourguignonne (Sauce mit Zwiebeln, Champignons und Speck)
Zander bourguignon (onion sauce, Paris mushroom and bacon)

37.00

Tartare de bœuf avec son œuf de caille poché, toast et granité de vodka 🍷
Rindertartar mit pochierter Wachtelai, Toast und Vodka Granita
Beef tartar with poached quail egg, toast and vodka granita

38.00

Trilogie de pigeon » Poitrine, cuisse en croûte de Panko et foie gras sauté, 🍷
mousseline d'épinards au beurre, émulsion aux chanterelles, chips de pommes de terre maison
Taubenbrust, Taubenschenkel in einer Panko-Kruste, gebratene Taubenleber
Butter-Spinat-Mousseline, Pfifferlingsemulsion, Hausgemachte Kartoffelchips
"Two-way pigeon"
Pigeon breast, panko crusted pigeon leg and sauteed pigeon foie gras
Butter-spinach mousseline, chanterelle emulsion and homemade potato chips

39.00



Filet de chevreuil dans son nuage de romarin, mousseline de céleri, chutney de pommes, spätzli 🍷 42.00
Hirschfilet in einer Rosmarinwolke, Sellerie-Mousseline, Apfel-Chutney, Spätzli
Venision fillet in a rosemary cloud, cleriatic mousseline, apple chutney and spätzli

Sole meunière de l'Atlantique au beurre brun, câpres et raisins secs 🍷 44.00
Müllerinseezunge aus dem Atlantik, Kapern und gelbe Rosinen
Sole meuniere from the Atlantic with brown butter, capers and golden raisins

Filet de bœuf, polenta et mousse au fromage de chèvre, carottes et croquetas à l'espagnole 🍷 53.00
Rinderfilet, Polenta, Ziegenkäse-Mousse, Karotten mit spanische Krocketas
Tenderloin of beef, polenta and goat's cheese mousse, sweet carrots and spanish croquetas

Desserts

Crème brûlée à la courge "Honey nut", glace Mövenpick "Maple Walnut" 12.00
"Honey nut" Kürbis Crème brûlée, Mövenpick ice cream "Maple Walnut".
"Honey nut" butternut squash Crème Brûlée, Mövenpick-Eis "Maple Walnut"

Trilogie au chocolat, sauce myrtilles 12.00
Schokoladentriologie mit Heidelbeersauce
Chocolate mousse trilogy, blueberry sauce

Crumble aux pommes aux épices de l'automne, glace vanille 14.00
Herbstliches Apfel-Crumble mit Vanille-Eiscreme
Apple Crumble with Autumn Spices, Vanilla Ice Cream

Baba au rhum 16.00
Rum baba
Rum Baba

Assortiment de fromages affinés 🍷 16.00
Käseteller von gereiftem Käse aus der Region
Matured and aged cheese assortment



Gluten free



Végétarien

*Plat sans lactose, sur demande /Laktosefreies Gericht, auf Anfrage
Lactose free dish, upon request*

*Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.
In case you suffer from allergies or food intolerance, please contact our staff. We are more than happy to help.
Falls Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.*

Provenance des viandes: Suisse, Australie, France, Autriche
Provenance des poissons: France Atlantique, Lac Majeur