



ENTRÉES – VORSPEISEN

- Saucisses briochées maison, sauce au madère et truffes d'été**
Hausgemachte Briochwurstchen, Madiersauce und Sommertrüffel CHF 20.-
1 – 3 – 6
- Saumon mariné, buratta, fruit de la passion, olives et baies de câpres**
Marinierter Lachs, Buratta, Passionsfrucht, Oliven, Kapern Beere CHF 22.-
6 – 10
- Tartare de bœuf (100 gr), pastèque, sorbet fruit de la passion et piment**
Steak-Tartar (100gr), Wassermelone, Passionsfrucht-Sorbet und Chili CHF 25.-
3 – 10
- Foie gras poêlé, truffes, gaufre au miel et sirop d'érable**
Gebratene Gänsestopfleber, Trüffel, Waffel mit Honig und Ahorn CHF 26.-
1 – 3 – 6
- Salade de tomates et fraises, basilique** 
Tomaten-Erdbeer-Salat, Basilikum CHF 16.-
6
- Salade de mozzarella, nectarines, jambon San Daniele, pesto basilique**
Mozzarella-Salat, Nektarinen, San Daniele Rohschinken, Pesto-Basilika CHF 16.-
6
- Trio de tomates, gazpacho et sorbet basilique maison** 
Trio aus Tomatoes, Gazpacho und hausgemachtem Basilikumsorbet CHF 18.-

 Végétarien

Plat sans lactose, sur demande.
Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance,
nos collaborateurs vous apporteront volontiers



PLATS PRINCIPAUX – Viande

HAUPTSPEISEN – Fleisch

Longe de porc, sauce aux champignons sauvages, tomates caramélisées, pommes de terre nouvelles et champignons
Schweinelende, Waldpilzsauce, karamellisierte Tomaten, neue Kartoffeln und Pilze

CHF 30.-

6

Filet de bœuf, purée d'échalotes, épinards en branche et champignons, frites

Rinderfilet, Schalottenpüree, Blattspinat und Pilze, Pommes frites

CHF 48.-

6 – 12

Magret de canard, betteraves braisées, quartiers d'orange et cerises, pommes de terre rattes

Entenbrust, geschmorte Rüben, Orangensegmente und Kirschen, Rattenkartoffeln

CHF 32.-

6 – 12

Carré d'agneau, anguille fumée, fèves, caviar d'aubergine et ail noir

Lammkarree, geräucherter Aal, Saubohne, Auberginenkaviar und schwarzer Knoblauch

CHF 45.-

6 – 9 – 12

Provenance des viandes :

PORC : Suisse, **CANARD** : France, **AGNEAU** : Royaume Unis

Provenance des poissons :

TURBOT : Espagne, **CABILLAUD / SOLE** : Mer du Nord, **VIVANEAU** : Vietnam

Plat sans lactose, sur demande.

Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.





PLATS PRINCIPAUX – Poissons

HAUPTSPEISEN - Fische

Filet de turbot, bisque, tagliatelles encre de seiche, crevettes et vinaigrette balsamique

Steinbuttfilet, Biskuit, tagliatelle tinte de seiche, Garnele und Balsamico-Vinaigrette

CHF 42.-

1 – 2 – 3 – 6 – 8 – 9 – 12 – 14

Filet de vivaneau poêlé, calamars, moules et sauce vierge revisitée (tomates cerise, courgettes, olives), pommes de terre ratte

Gebratener Schnapperfilet, Calamari, Muscheln und revisited virgin sauce (Kirschtomaten, Zucchini, Oliven), Rattenkartoffel

CHF 34.-

2 – 6 – 9 – 12 – 14

Filet de cabillaud, poudre de persil, poireau braisé et beurre blanc, riz basmati

Kabeljaufilet, Petersilienpulver, geschmorter Lauch und Weissbutter Basmatireis

CHF 38.-

6 – 9 – 10 – 12

Sole meunière, beurre noisette câpres et raisins, pommes de terre nouvelles sautées et menthe

Seezunge, Nussbutter, Kapern und Trauben, neue sautierte Kartoffeln und Minze

CHF 45.-

6 – 9

PLATS VEGETARIENS



VEGETARISCHE SPEISEN

Pâtes Pappardelle au ragoût de portobello et au romarin

Pappardelle-Pasta mit Portobello-Ragout und Rosmarin

CHF 28.-

1 – 3 – 6

Taboulé froid de quinoa au za'atar, tomates, persil et citron

Kaltes Quinoa-Taboulé mit Za'atar, Tomaten, Petersilie und Zitrone

CHF 22.-

8 – 11

Plat sans lactose, sur demande.

Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.



DESSERTS – NACHSPEISEN

Millefeuille abricot

Aprikosen-Millefeuille

CHF 16.-

1 – 3 – 6 – 7

Cheesecake chocolat blanc, compote de myrtille

Käsekuchen mit weißer Schokolade, Heidelbeerkompott

CHF 16.-

1 – 3 – 6

Parfait glacé aux deux sureaux et ses fruits des bois

Eisparfait mit zwei Holunderblüten und ihre Waldfrüchte

CHF 12.-

3 – 6

Sphère exotique et son sorbet mangue et chili

Exotische Kugel und Mango-Chilisorbet

CHF 12.-

1 – 6

Trilogie de glaces Mövenpick

Mövenpick Eis-Trilogie

CHF 12.-

(Arômes des glaces : Vanille, fraise, chocolat, stracciatella, espresso croquant, pistache, caramel, brownie/vanille, cookies/caramel, maple walnut.

Sorbets : citron, mangue/passion, cassis, fraise/framboise, abricot)

1 – 3 – 6

Sélection de fromages helvétiques

Helvetische Käseauswahl

CHF 16.-

(Appenzell, Vacherin Fribourgeois, Tomme vaudoise, Tomme du Valais, Bleuchâtel)

1 – 3 – 6

Plat sans lactose, sur demande.

Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance,
nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.



LISTE DES ALLERGÈNES NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

- 1 **Gluten** : blé, épeautre, blé Khorasan, seigle, orge, avoine ou leur hybride.
Gluten: Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
- 2 **Crustacés - Krebstiere**
- 3 **Œufs - Eier**
- 4 **Arachide - Erdnuss**
- 5 **Soja - Soja**
- 6 **Lait (lactose) – Milch (Laktose)**
- 7 **Fruits à coque** : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queenslandnüsse
- 8 **Céleri - Sellerie**
- 9 **Poisson - Fisch**
- 10 **Moutarde - Senf**
- 11 **Sésame - Sesam**
- 12 **Sulfites** : Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L
Sulfite: Schwefeldioxid und Sulfit-Salze mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / L
- 13 **Lupin - Lupin**
- 14 **Mollusque - Muscheln**

