



CARTE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR ENTRÉES / VORSPEISEN


Tartare de bœuf, dés de potiron et de pomme CHF 26. –
Steak Tartar, Kürbis, Apfel
1-10

 **Soupe de potiron, lait d'amande et courge butternut** CHF 18. –
Kürbissuppe, Mandelmilch und Butternusskürbis
7

Tartare de chevreuil, purée de basilic et champignons sauvages CHF 30. –
Tartar vom Reh, Basilikumpüree und wilde Pilze
1-8

 **Salade de rampon, potiron, betterave et noix** CHF 18. –
Salat mit Nerz, Kürbis, Rüben und Walnüssen
7-10

Foie gras poêlé, poire braisée au porto et chips de poire CHF 28. –
Gebratene Gänsestopfleber, geschmorte Birne in Portwein und Birnenchips

 **Salade de burrata, tomates San Marzano cuites à basse température et basilic** CHF 18. –
Salat aus Burrata, San Marzano-Tomaten, bei niedriger Temperatur gegart und Basilikum
6

 **Salade de roquette, coings, noix, Bleuchâtel et vinaigre de framboise** CHF 18. –
Roquette-Salat, Quitte, Walnuss, Blauschimmelkäse und Himbeeressig
6-7-10

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

Boozy Experience



PLATS PRINCIPAUX / HAUPTSPEISEN



Caille rôtie à la poêle façon bourguignonne avec bacon et purée de céleri-rave, spätzli

Gebratene Wachtel, gekocht nach Bourguignon-Art mit Speck, Selleriepüree, spätzli

1-3-6-8

CHF 32. –

Pigeon et foie gras en croûte, choux frisés braisés, purée de panais

Taube und Foie gras in der Kruste, geschmorter Grünkohl, Pastinakenpüree

1-6-8

CHF 36. –

Poitrine de porc croustillante, jus au Pinot noir, topinambours et oignons au vinaigre, tagliatelles

Knuspriger Schweinebauch, Pinot Noir Sauce, Topinambur und eingelegte Zwiebeln, Tagliatelle

1-3-6-8

CHF 28. –

Filet de boeuf, purée de panais, carottes et sa sauce de truffes, pommes frites

Rinderfilet, Pastinaken Püree, Karotten und Trüffel Sauce, Pommes frites

6-8

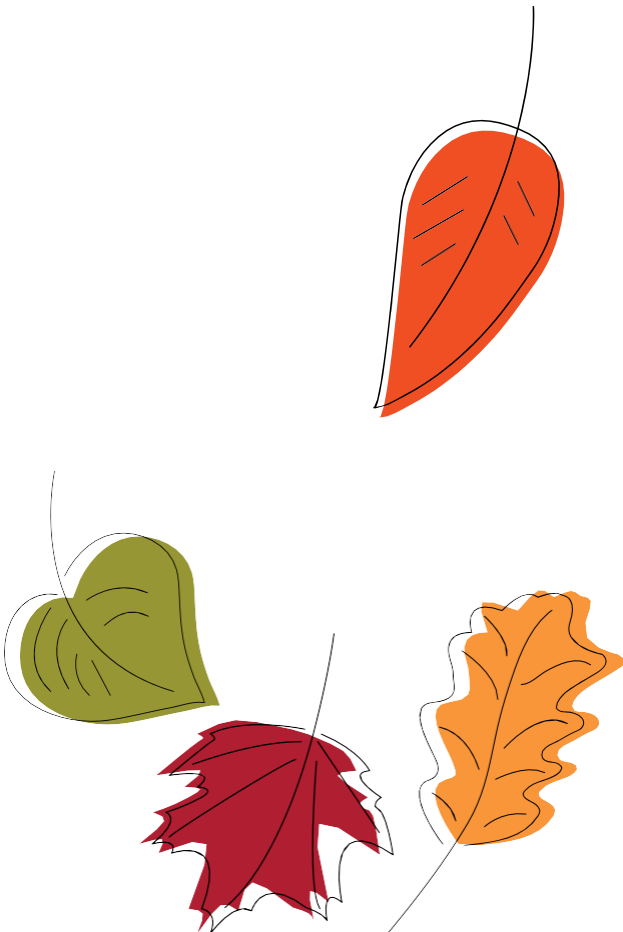
CHF 48. –

Filet de chevreuil, jus de bœuf, espuma de pommes de terre, champignons, baies de genièvre et thym accompagné par des légumes de chasse

Rehfilet, Rindersauce, Kartoffelespuma, Pilze, Wacholderbeeren und Thymian, pflanzliches Sortiment

1-3-6-7

CHF 40. –



POISSONS / FISCH

Sole meunière, sultanines dorées et câpres, purée de pomme de terre aux truffes

Seezunge Meunière, goldene Sultaninen und Kapern, Kartoffelpüree mit Trüffeln
6-9

CHF 47. –

Pavé de flétan, sauté de bok choy, shitaki, citron, gingembre dashi, piment et sauge, riz

Heilbuttpfanne, gebratener Bok Choy, Shitaki, Zitronen-Ingwer-Dashi, Chili und Salbei, Reis

9

CHF 32. –

Truite saumonée, purée de chou-fleur, chutney de pomme et caviar, riz

Lachsforelle, Blumenkohlpüree, Apfelchutney und Kaviar, Reis

6-7-9

CHF 34. –

PLATS VEGETARIENS / VEGETARISCHES GERICHT

 **Duo de risotto au potiron, sauge et mascarpone**

Duo von Kürbisrisotto, Salbei und Mascarpone

6

CHF 24. –

 Végétarien

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

Boas Experience

DESSERTS



Fondant au chocolat et sa glace pistache

Schokoladenfondant und Pistazieneis

6-7

CHF 16. –

Crumble poire-coing aux épices chinoises et sa glace vanille

Birnen-Quitten-Crumble mit chinesischen Gewürzen und Vanilleeis

6-7

CHF 16. –

Crème brûlée à la courge et sa glace maple walnut

Crème brûlée mit Kürbis und Eis Ahorn-Walnuss

6

CHF 15. –

Tartelette aux marrons et double glace crème meringue

Maronen-Törtchen mit doppeltes Sahne-Baiser Eis

1-3-6-7

CHF 16. –

Trilogie de glaces Mövenpick

Mövenpick Eis-Trilogie

(Arômes : 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

CHF 12. –

Sélection de fromages helvétiques

Helvetische Käseauswahl

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

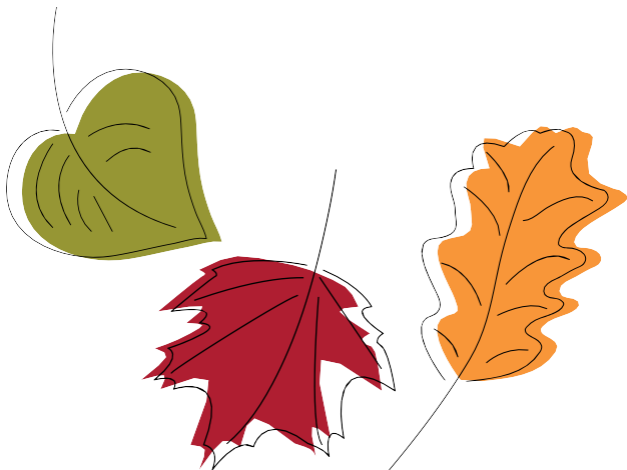
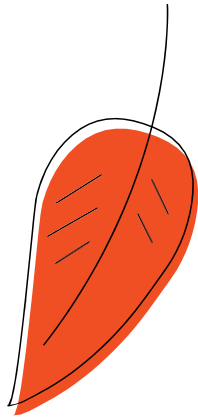
1-3-6

CHF 16. –

LISTE DES ALLERGÈNES



- 1 **Gluten** : blé, épeautre, blé Khorasan, seigle, orge, avoine ou leur hybride.
- 2 **Crustacés**
- 3 **Œufs**
- 4 **Arachide**
- 5 **Soja**
- 6 **Lait (lactose)**
- 7 **Fruits à coque** : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
- 8 **Céleri**
- 9 **Poisson**
- 10 **Moutarde**
- 11 **Sésame**
- 12 **Sulfites** : Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L
- 13 **Lupin**
- 14 **Mollusque**



Provenance des viandes :
BŒUF / PORC, Suisse – **CHASSE**, Autriche – **FOIE GRAS**, France

Provenance des poissons :
TRUITE, Suisse – **FLETAN, SOLE** Mer du Nord