




## Entrées

CHF


**Gaspacho** aux tomates colorées et sorbet basilic   **20.00**  
Gaspacho mit bunten Tomaten und Basilikumsorbet  
Tomato gazpacho and basil sorbet


**Saint-Jacques poêlées**, poivrons au safran, olives noires et pesto de Tarragona  **27.00**  
Gebratene Jakobsmuscheln, Safranpaprika, schwarze Oliven und Tarragona-Pesto  
Pan seared scallops, saffron peppers, black olives and Tarragone pesto


**Légumes du jardin au fromage de chèvre**, émulsion de petits pois et menthe **20.00**  
(  *sur demande*  )  
Gartengemüse mit Ziegenkäse und Erbsen-Minze-Emulsion  
Garden vegetables with goat's cheese and pea-mint emulsion

**Tartare de boeuf avec oeuf de caille poché, toast et granité vodka (100 gr)** **26.00**  
(doux, moyennement épicé, relevé)  
Rindertartar mit pochiertes Wachtelei, Toast und Vodka Granita (mild, leicht würzig, vollmundig)  
Beef tartar with poached quail egg, toast and vodka granita (mild, medium-hot, full-bodied)


## Plats

**Pintade cuite 2 façons avec mousseline de pommes de terre à l'irlandaise (lard)**  **24.00**  
Perlhuhn mit Kartoffelmousseline nach irischer Art  
Guinea fowl with Irish style potato mousseline


**Fettuccine**, ragoût de poulpe, chips d'aubergines aux herbes (  *sur demande* ) **26.00**  
Fettuccine, Tintenfischeintopf, Auberginen-Chips mit Kräutern  
Fettuccine, octopus stew, eggplant chips with herbs

**Sole meunière de l'Atlantique**, mousseline de pommes de terre parfumée à la truffe  **44.00**  
*Atlantic's sole meunière, mashed potatoes, truffles*  
Müllerinseezunge aus dem Atlantik, Kartoffelpüree mit Trüffeln

**Saumon poêlé** avec fregola, crevettes et bisque de homard **35.00**  
Gebratener Lachs mit Fregola, Garnelen und Hummersuppe  
Pan seared salmon with fregola, prawn and lobster bisque

**Carré d'agneau**, pistache en croûte et ratatouille (  *sur demande* ) **39.00**  
Lammkarree, Pistazienkruste und Ratatouille  
Rack of lamb, pistachio crust and ratatouille



**Filet de bœuf**, pommes de terre fondantes, chanterelles, oignons caramélisés  **53.00**  
et truffes d'été


Rindsfilet, Schmelzkartoffeln, Pfifferlinge, karamellisierte Zwiebeln und Sommertrüffel  
Beef fillet, fondant potatoes, chanterelles, braised onions and summer truffles

**Tartare de boeuf avec oeuf de caille poché**, toast et granité vodka (150 gr) **38.00**  
(doux, moyennement épicé, relevé)

Rindertartar mit pochiertes Wachtelei, Toast und Vodka Granita (mild, leicht würzig, vollmundig)  
Beef tartar with poached quail egg, toast and vodka granita (mild, medium-hot, full-bodied)

## Desserts

**Tartelette au citron maison**, sorbet basilic **12.00**  
Hausgemachte Zitronentörtchen mit Basilikum-Sorbet  
Homemade lemon tart and basil sorbet

**Crème brûlée à la fève de tonka**, émulsion chocolat et sorbet abricot  **16.00**  
Crème brûlée mit Tonkabohne, Schokoladenemulsion und Aprikosensorbet  
Crème brûlée with tonka bean, chocolate emulsion and apricot sorbet

**Trilogie de glaces**  **12.00**  
Eis-Trilogie  
Ice cream trilogy

**Cheesecake myrtilles** **14.00**  
Blaubeeren-Cheesecake  
Blueberry cheesecake

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



Gluten free



Végétarien

*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: Bœuf Suisse, Agneau d'Irlande**  
**Provenance des poissons: Saumon Suisse, Sole Océan Atlantique**

*Boas Experience*