

## Les entrées

CHF

- ✓ Salade de laitue, tomates et avocats au Bleuchâtel 16  
*Kopfsalat, Tomate und Avocado mit Bleuchâtel*  
*Lettuce, tomato and avocado with Bleuchâtel*
- Endive confite au jus de volaille, foie gras poêlé, sauce truffe 26  
*Kandierte Endivien in Hühnerbrühe, gebratene Gänseleber, Trüffelsauce*  
*Endive confit with poultry broth, pan-fried foie gras, truffle sauce*
- Noix de St-Jacques saisies, couteaux, oignons nouveaux, émulsion de pois de saisons 27  
*Gebratene Jakobsmuscheln, Rasierklingenmuscheln, Frühlingzwiebeln, Erbsen Emulsion*  
*Seared scallops, razor clams, spring onions, emulsion of seasonal peas*
- Tartare de bœuf au couteau, œuf de caille poché, toast et granité vodka 26  
*Rindertartar, pochiertem Wachtelei, Toast und Wodka-Granité*  
*Beef tartar, poached quail egg, toast and vodka granité*

## Les Plats

- Sole meunière de l'Atlantique, Pommes nouvelles, câpres et raisins secs 48  
*Atlantische Seezunge, Kartoffeln, Kapern und Rosinen*  
*Sole meuniere from the Atlantic, potatoes, capers and golden raisin*
- Filet d'omble chevalier du Léman, asperges et compotée de tomates, Riz basmati 42  
*Seesaibling aus dem Genfersee, Spargel und Tomaten Kompott, Basmatireis*  
*Fillet of Lake Geneva char, tomato and asparagus compote, basmati rice*
- Carré d'agneau de Pâques en crôte d'amande, carottes à la Vichyssoise et poire rôtie 45  
*Osterlammrücken in Mandelkruste, Vichyssoise Karotten und gebratener Birne*  
*Rack of Easter lamb in almond crust, Vichyssoise carrots and roasted pear*
- Filet de bœuf, pommes Pont Neuf, sauce au Sherry, échalotes caramélisées et raifort 45  
*Rinderfilet, Pont Neuf Kartoffeln, Sherrysauce, karamellisierte Schalotten und Meerrettich*  
*Fillet beef, Pont Neuf potatoes, Sherry sauce, caramelised shallots and horseradish*
- ✓ Cannelloni d'aubergines au quinoa et tofu, tzatziki et menthe fraîche 35  
*Auberginen-Cannelloni mit Quinoa und Tofu, Tzatziki und frischer Minze*  
*Aubergine cannelloni with quinoa and tofu, tzatziki and fresh mint*

**Les desserts**

**CHF**

Assortiment de fromages affinés <i>Käseteller von gereiftem Käse aus der Region</i> <i>Matured and aged cheese assortment</i>	16
Finger aux trois chocolats, sorbet rose framboise <i>Drei-Schokoladen-Finger, Rose Himbeersorbet</i> <i>Three chocolate finger, rose raspberry sorbet</i>	14
Dôme des alpages, pomme et sorbet thym <i>Dom der Almen, Apfel-Thymian-Sorbet</i> <i>Alpine dome with apple and thyme sorbet</i>	15
Espuma de chocolat blanc fraise rhubarbe, soupe de fraise et sorbet violette <i>Weißer Schokoladen-Espuma mit Erdbeer und Rhabarber, Erdbeersuppe und Veilchensorbet</i> <i>White chocolate espuma with strawberry and rhubarb, strawberry soup and violet sorbet</i>	12
Trilogie de glaces <i>Eis-Trilogie</i> <i>Ice cream trilogy</i>	9



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, Irlande, Australie, Uruguay  
Provenance des poissons: France