

ADVENT MENU

TERRINE DE FOIE DE CANARD ET POIRE SÉCHÉE

Duck liver terrine with dried pear

PANNA COTTA DE SALSIFIS

HOMARD ET PESTO DE PERSIL

Black salsify panna cotta with lobster and parsley pesto

BAUDROIE GRILLÉE AU FOND DE BOUILLABAISSE

Grilled lotte in a bouillabaisse fond

TRIOLOGIE DE BOEUF

POMMES MOUSSELINE TRUFFÉE ET CHOU VERT FARCI

Beef served in three ways
with truffled mashed potatoes and stuffed savoy cabbage

CHARIOT DE FROMAGE

Variety of cheeses from our trolley

DESSERT AUX FRUITS DE LA PASSION ET NOIX DE COCO

Dessert from passion fruit and coconut

Menu complet :	<i>CHF 140.00</i>
4 courses plus cheese or Dessert	<i>CHF 125.00</i>
3 courses plus cheese or Dessert	<i>CHF 108.00</i>
2 courses plus cheese or Dessert	<i>CHF 88.00</i>

STARTERS

small portion

HÛTRE CREUSES

Creuse oyster

PER PIECE CHF 6.00

ŒUF MOLLET SUR UNE POMMES ECRASÉE ET VINAIGRETTE TRUFFÉE

Soft boiled egg with „potatoes-cheese“ and truffled vinaigrette

CHF 26.00

LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD SAUTÉES

EN SALADE DE MANGUE

South African Langoustines on a salad from mango

CHF 38.00

RIS DE VEAU RÔTIS

CHICORÉE ROUGE ET MARRON

Grilled sweet breast with radicchio and chestnut

CHF 28.00

RAVIOLIS DE VEAU

ET BEURRE NOISETTE

Veal ravioli with brown butter

CHF 23.00 CHF 29.00

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE

AUX POMMES CARAMELISÉES

Pan fried duck liver on caramelized apples

CHF 36.00

SOUP

SOUPE DE GINGEMBRE ET POIREAU / AVEC LANGOUSTINE D'AFRIQUE DU SUD

Ginger-leek soup / with South African Langoustine

CHF 19.00

CHF 35.00

FISH AND SHELLFISH

small portion

SOLE MEUNIÈRE

SALSIFIS ET POMMES DE TERRE

Panfried sole

with potatoes and salsify

CHF 44.00 CHF 62.00

TRIOLOGIE DE CURSTACÉS ET RACINE DE PERSIL

Three ways of shellfish with parsley root

CHF 69.00

MAIN DISHES

small Portion

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

ET NOUILLES MAISON

Sautéed frog-legs with herbs and garlic with noodle

CHF 48.00 CHF 69.00

FAISAN BRAISÉ AU VIN ROUGE

NOUILLES MAISON ET FLOWER SPROUTS

Leg of pheasant braised in red wine

with homemade noodle with cabbage

CHF 48.00

STROGANOFF DE VEAU ET POMMES MACAIRE

Veal – stroganoff with macaire potatoes

CHF 54.00

CURRY D'AGNEAU ÉPICÉ

RIZ PILAW ET LENTILLES

Lamb curry with pilaf riz and lentils

CHF 50.00

ENTRECÔTE DE BŒUF TERIYAKI

LÉGUMES AU WOK ET MAÏS

Beef entrecôte teriyaki style

wok vegetables and corn

CHF 54.00