

## WINTER MENU

**HOMARD VAPEUR AVEC BETTERAVE ROUGE ET ORANGE**  
Steamed lobster with beetroot and orange

\*\*\*

**CABILLAUD DE ÎLES LOFOTEN**  
**AU BOUILLON DE CITRONNELLE**  
Lofoten codfish in a lemongrass bouillon

\*\*\*

**TORTELLINI DE CHEVREUIL DE THERWIL**  
**ET CHOU FRISÉ CROQUANTE**  
Deer tortellini with crispy borecole

\*\*\*

**GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI**  
**GRATIN DAUPHINOIS, MORILLES ET PERSIL**  
Roast leg of lamb  
with potato gratin, morels and parsley

\*\*\*

**CHARIOT DE FROMAGE**  
Cheese from our trolley

\*\*\*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**  
**GLACE CAFÉ ET SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION**  
Chocolate moelleux with coffee ice cream and passion fruit sauce

Menu complet :	<i>CHF 140.00</i>
4 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 125.00</i>
3 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 108.00</i>
2 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 88.00</i>

## STARTERS

small portion

### HÙTRES CREUSES

Creuse oysters

PER PIECE CHF 6.00

### TÊTE DE VEAU TIÈDE À LA VINAIGRETTE DE LÉGUMES

Calf's head lukewarm with vegetables vinaigrette

CHF 25.00

### ST. JACQUES MARINÉS ET SALSIFIS CRÉMEUX ET CROQUANT

Marinated coquilles St. Jacques with creamy and crispy black salsify

CHF 29.00

### TRIPES DE VEAU À LA SAUCE AU VIN BLANC ET MORILLES

Tripe with a white wine sauce and morels

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 POIRES CARAMELISÉES

Pan fried duck liver with caramelised pear

CHF 36.00

## SOUP

### SOUPE D'AMANDES BLANCHES AVEC HOMARD

White almond soup *wiht lobster*

CHF 18.00

CHF 35.00

## **FISH AND SHELLFISH**

small portion

### **CABILLAUD D'HIVER NORVEGIEN RÔTI LENTILLES À LA MOUTARD**

On the skin roasted Norwegian codfish  
with mustard lentilles

CHF 40.00 CHF 58.00

### **SOLE MEUNIÈRE**

### **POMMES RISSLÉES, ARTICHAUTS ET CREVETTE**

Panfried sole  
with potatoes cube, artichoke and crevette

CHF 44.00 CHF 62.00

## **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

### **JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE**

### **MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS AU LARD**

In red wine braised cheeks of beef  
mashed potatoes and mushrooms with bacon

CHF 52.00

### **POUSSIN RÔTI AU FOUR**

### **NOUILLES MAISON ET MORILLES**

In the oven roasted poussin with noodle and morels

CHF 48.00

### **STEAK DE VEAU AVEC SAUCE HOLLANDAISE**

### **ET VARIATION DE SALSIFIS**

Veal steak with sauce hollandaise and black salsify

CHF 56.00