

## **SPRING MENU**

**LANGOUSTINE D'AFRIQUE DU SUD AVEC RHUBARBES ET YAOURT**  
South African langoustine with rhubarb and yoghurt

\*\*\*

**CABILLAUD VAPEUR AU CITRON  
ET CRÈME DE POIS**  
Steamed codfish with lemon and pea cream

\*\*\*

**RIS DE VEAU À L'AIL DES OURS ET NOUILLES MAISON**  
Sweetbread with wild garlic and homemade noodles

\*\*\*

**GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI  
GNOCCHI, ASPERGES VERTES ET MORILLES**  
Roast leg of lamb  
with gnocchi, green asparagus and fresh morels

\*\*\*

**CHOIX DE FROMAGE**  
Cheese selection

\*\*\*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT  
GLACE VANILLE**  
Chocolate moelleux with vanilla ice cream

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

**SALADE DE PRINTEMPS ET SAUMON FUMÉ, ŒUF POCHÉ ET CRÈME AIGRE** CHF 28.00  
Spring salad with smoked salmon, poached egg and sour cream

**MOUSSE DE FROMAGE FRAIS ET ASPERGES VERTES ET AIL DES OURS** CHF 25.00  
Fresh cheese mousse with green asparagus and wild garlic

**CARPACCIO D'ENTRECÔTE DE BŒUF ET CRÈME AUX HERBES**  
**COMPOTE D'OIGNONS ET POMMES DE TERRE CROQUANTE** CHF 29.00  
Beef carpaccio with herbage cream  
onions compote and crispy potato

**MORILLES À LA CRÈME** CHF 28.00  
Fresh morels in a creamy sauce

**RAVIOLIS DE VEAU**  
**ET BEURRE NOISETTE** CHF 23.00 CHF 29.00  
Veal ravioli with brown butter

**ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE**  
**AUX RHUBARBES CARAMELISÉES** CHF 36.00  
Pan fried duck liver with caramelised rhubarbe

## SOUP

**SOUPE D'AMANDES BLANCHES AVEC LANGOUSTINE** CHF 18.00  
White almond soup *with langustine* CHF 35.00

## **FISH AND SHELLFISH**

small portion

### **POT-AU-FEU DE CABILLAUD**

#### **MOULES, POIS CHICHE ET FENOUIL**

Codfish pot-au-feu with mussel, chickpea and fennel

CHF 58.00

### **SOLE MEUNIÈRE**

#### **POMMES NATURE, MORILLES ET POIS**

Panfried sole

with potato, morels and pea

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

### **BLANQUETTE DE VEAU**

#### **RIZ PILAW ET PETITS LÉGUMES**

Veal blanquette with rice and small vegetables

CHF 50.00

### **POUSSIN RÔTI AU FOUR**

#### **NOUILLES MAISON ET MORILLES**

In the oven roasted poussin with noodle and morels

CHF 48.00

### **ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE ET SAUCE AU POIVRE VERT**

#### **POMMES D'ARPHIN ET ASPERGES VERTES**

Grilled beef entrecôte with green peppersauce

raw potato roesti and asparagus vegetables

CHF 56.00