Menu de la Brasserie

Tartare de saumon, sauce pomme Granny Smith, mascarpone
radis, gel de citron et caviar d'omble
Tatar of salmon, Granny Smith apple sauce, mascarpone, radish,
lemon gel and char caviar

Soupe de potiron à l'orange, Hokkaido berlingots au « Basler Leckerli »
Pumpkin-orange-soup and Basler Leckerli-Hokkaido-berlingots

Selle de chevreuil et sa croûte de purple curry, crème aux salsifis noirs et truffe,
cèpes, chou frisé, sauce au poivre, gel de pomme grenade et spaetzlis
Saddle of venison with purple curry crust, black salsify truffle cream, ceps, savoy cabbage,
pepper sauce, pomegranate gel and spaetzli

Entremet au trois chocolats et son sorbet orange
Slice of chocolate and orange sorbet

Menu à une entrée / Menu with one starter
CHF 105
Menu complet / Complete menu
CHF 120

Suggestions de notre sommelier

Vins blancs

Riesling «Côte de Rouffach», 2014, René Muré, Alsace **CHF 85**
Chardonnay, 2012, Pride Vineyad, Napa Valley **CHF 125**

Vins rouges

Ségla, 2010, 2ème Vin du Château Rauzan-Ségla, Margaux **CHF 115**
Châteauneuf-du-Pape, 2013, Domaine Charvin, Rhône **CHF 140**

Entrées froides – cold starters

CHF

Salade mêlée de saison, vinaigrette à l'italienne ou à la française **16**
Seasonal mixed salad served with Italian or French dressing

Œuf poché au jambon de Parme en croûte de Ciabatta, **28**
salade de mâche, pissenlit, champignons pioppini et vinaigrette à la truffe
Poached egg with Parma ham in Ciabatta bread crust, lamb's lettuce,
dandelion, pioppini mushrooms and truffle vinaigrette

Tarte fine tiède aux champignons sauvages, figues confites, roquette, **27**
parmesan et crème aux champignons
Lukewarm forest mushroom tart, confit figs, rocket, parmesan and mushroom cream

Tartare de saumon, sauce pomme Granny Smith, mascarpone **34**
radis, gel de citron et caviar d'omble
Tatar of salmon, Granny Smith apple sauce, mascarpone, radish,
lemon gel and char caviar

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue et miel **38**
poivre du Sichuan et brioche maison
Duck liver terrine, honey-mango-chutney, Szechuan pepper and homemade brioche

Huîtres «Marennes d'Oléron», garnitures classiques **3 / 6 pièces** **18 / 36**
«Marennes d'Oléron» oysters, served with traditional garnitures

Royal Belgian Caviar Osietra (Malossol) **30g / 50g** **245 / 400**
accompagné de blinis et garnitures classiques
Royal Belgian caviar Osietra (Malossol) served with blinis and traditional garnitures

Soupes – soups

Soupe de potiron à l'orange, Hokkaido berlingots au « Basler Leckerli » **18**
Pumpkin-orange-soup and Basler Leckerli-Hokkaido-berlingots

Bisque de homard, petits légumes et médaillons de homard **22**
Lobster bisque with small vegetables and medallions of lobster

Plat végétarien
Vegetarian dishes

Les classiques de la Brasserie
Our Brasserie classiscs

Entrées chaudes – warm starters

	CHF
Raviolis aux cèpes, sauce Taleggio, Cima di Rapa et cèpes Ceps-ravioli, Taleggio sauce, Cima di Rapa and ceps	**32 / 44**
Cassolette de champignons des bois, foie gras de canard rôti et émulsion à la truffe Forest mushroom-cassolette, roasted duck liver and truffle foam	**40**
Risotto Grand Cru au safran, noix de Saint-Jacques sautées, crevettes géantes, poulpe et petits légumes Risotto Grand Cru with saffron, grilled scallops, king prawns, octopus and small vegetables	**42 / 52**

Poissons – fish

Lotte et sa croûte de noisettes, crème de topinambour, cèpes, figues, marrons, jus aux cèpes et risotto à la truffe Monkfish in hazelnut crust, topinambur cream, celery, figs, chestnuts, ceps-jus and truffle risotto	**62**
Filet de sandre rôti, pommes de terre écrasée au lard, légumes d'automne, sauce à la moutarde de Pommery Roasted fillet of pike-perch, bacon-mashed potatoes, autumn vegetables and Pommery musterd sauce	**59**
Poisson du jour selon marché Daily fish recommendation	**prix du jour** daily price

Les classiques de la Brasserie
Our Brasserie classiscs

Origine des poissons et crustacés: **Lotte : Islande (FAO 27)**
Coquille St. Jaques : USA (FAO 61)
Sandre : Suisse (Aquacultur)
Thon : Indonésie (FAO 71)
Poulpe : Italie (FAO 37)
Homard : Canada (FAO 21)
Crevettes : Vietnam (Aquacultur)

Fish and crustaceans origin: Sea bass: Iceland (FAO 27)
Scallops: USA (FAO 61)
Pike-perch: Switzerland (Aquaculture)
Tuna: Indonesia (FAO 71)
Pulpo: Italy (FAO 37)
Lobster: Canada (FAO 21)
Prawns: Vietnam (Aquaculture)

Viandes – meat

CHF

Selle de chevreuil et sa croûte de purple curry, crème aux salsifis noirs et truffe, cèpes, chou frisé, sauce au poivre, gel de pomme grenade et spaetzlis **68**

Saddle of venison with purple curry crust, black salsify truffle cream, ceps, savoy cabbage, pepper sauce, pomegranate gel and spaetzli

Côte de veau, purée de pommes de terre au beurre noisettes **(pour 2 personnes) p. p. 67**
champignons trompettes d'automne, potirons, choux de Bruxelles et jus à la sauge

Chop of veal, nut butter-mashed potatoes (for 2 people) p. p. 67
autumn trumpet mushrooms, pumpkin, brussels sprouts and sage-jus

Selle d'agneau, sauce au curry vert, tapioca, légumes et falafel **64**

Saddle of lamb, green curry sauce, tapioca, vegetables and falafel

Tartare de bœuf préparé selon votre choix au cognac ou au whisky, servi avec pommes frites et toasts **52**

Beefsteak tatar from Simmental beef prepared with either cognac or whisky, served with French fries and toasts

Cordon bleu de veau, pommes frites et bouquet de légumes **56**

Veal cordon bleu with French fries and vegetables

Émincé de veau Zurichois aux rognons, rösti au beurre et légumes **56**

Sliced veal Zurich style with kidneys, roesti and vegetables

Entrecôte de bœuf, sauce Café de Paris, gratin de pommes de terre et bouquet de légumes **67**

Entrecote of beef with Café de Paris sauce, potato gratin and vegetables

Filet de bœuf Rossini, échalotes confites au vin rouge, mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes **69**

Filet of beef Rossini with red wine shallots, potato-truffle mousseline and vegetables

Les classiques de la Brasserie
Our Brasserie classiscs

Origine des viandes: Origin of meat:
Veau: Suisse/Pays-Bas. Veal: Switzerland / Netherlands.
Foie gras de canard et volaille: France. Duck liver and poultry: France.
Bœuf: Argentine/USA/Suisse/l'Irlande Beef: Argentina/USA/Switzerland/Ireland

La viande de l'Argentine et USA peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance antimicrobiens! Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.
The beef from Argentina and the USA can been produced with antibiotics and / or other antimicrobial performance promoters!
In our dishes allergens could be included. Please ask our service personnel for the exact ingredients.

Desserts – dessert

	CHF
Fromages frais et affinés A selection of soft and hard cheese	
Petite assiette – small plate	**15**
Grande assiette – large plate	**23**
Crème brûlée maison et glace « Basler Läckerli » Home-made crème brûlée with « Basler Läckerli » ice cream	**21**
Variation de sorbets maison Variation of home-made sorbets	**21**
Composition d'acacia et noisettes, sorbet raisin Composition of acacia and hazelnut with grape sorbet	**22**
Entremet au trois chocolats et son sorbet orange Slice of chocolate and orange sorbet	**22**
Variation de prunes, crème acidulée et glace cannelle Variation of the plums, sour cream and cinnamon ice cream	**22**

Les classiques de la Brasserie
Our Brasserie classiscs

Tous les prix y compris service et 8 % TVA. Les prix en Euro sont à titre indicatif.
Les paiements en Euro s'effectuent selon le cours officiel du jour.
All prices include service and 8% VAT. Rates in Euro are guidelines.
Payments will be charged at the official daily exchange rate.