

Menu de la Brasserie

**Tartare de thon, salade de wakame, wasabi, grenade
gel fruits de la passion, gingembre, perles de yuzu et sauce à l'avocat**

Thunfischtatar mit Wakame-Salat, Wasabicreme, Granatapfel,
Passionsfruchtgel, Ingwer, Yuzu-Perle und Avocadosauce

Soupe de petit pois et praline à la crème fraîche, estragon et curry

Erbsen Suppe mit Estragon und Curry-Sauerrahm Praline

**Poularde de maïs, asperges blanches, morilles,
pommes de terre Grenaille et sauce Albufera**

Gebratene Maispoularde, weisser Spargel, Morcheln,
Grenaille-Kartoffeln und Albufera-Sauce

Variation de noix de coco et citron, sorbet au yaourt

Variation von Kokos und Zitrone mit Joghurtsorbet

Menu à une entrée / Menü mit einer Vorspeise

CHF 105

Menu complet / Komplettes Menü

CHF 120

Suggestions de notre sommelier

Vins blancs

Calamin, «Clos du Camille», Beat Bujard, 2016, Vaud **CHF 95**

Pouilly-Fuisse «Clos de Quarts» Château des Quarts, 2016, Bourgogne **CHF 147**

Vins rouges

Pinot Noir, Completer Kellerei – Giani Boner, 2014, Grison **CHF 95**

Nuits St. Georges «Les Petits Plets» Domaine D'Arlet, 2014, Bourgogne **CHF 132**

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez conseil à notre personnel.

In unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den genauen Inhaltsstoffen.

Entrées froides – Kalte Vorspeisen

		CHF
Tartare de thon, salade de wakame, wasabi, grenade, gel fruits de la passion, gingembre, perles de yuzu et sauce à l'avocat		35
Thunfischtatar mit Wakame-Salat, Wasabicreme, Granatapfel Passionsfruchtgel, Ingwer, Yuzu-Perle und Avocadosauce		
Mozzarella de buffle, salade d'asperges vertes, mascarpone à la pistache, cresson, sauce vierge au citron et basilic (V)		26
Büffel-Mozzarella mit grünem Spargelsalat, Pistazien-Mascarpone, Brunnenkresse, Zitronen Sauce Vierge und Basilikum (V)		
Royal Belgian Caviar Osietra (Malossol)	30g / 50g	190 / 310
accompagné de blinis et garnitures classiques		
Royal Belgian Kaviar Osietra (Malossol) serviert mit Blinis und klassischen Garnituren		

Les classiques de la Brasserie

Salade mêlée de saison, vinaigrette à l'italienne ou à la française (V)	16
Gemischter Salat der Saison, mit italienischem oder französischem Dressing (V)	
Œuf poché au jambon de Parme en croûte de Ciabatta, salade de printemps, artichauts, champignons marinés et vinaigrette à la truffe	28
Pochiertes Ei mit Parma-Schinken in Ciabatta-Brot-Mantel auf Frühlings-Blattsalat, Artischocken, eingelegte Pilze und Trüffel-Vinaigrette	
Terrine de foie gras de canard, chutney à l'ananas, gel de poivre Timut et brioche maison	38
Entenstopfleber-Terrine Ananas-Chutney, Timut-Pfeffergel und hausgemachter Brioche	

Asperges

**Asperges blanches, pommes de terre nouvelles
et sauce hollandaise** 200g / 350g 32 / 42

Weisser Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Portion jambon de Parme, jambon cuit ou viande des Grisons 14

Portion Parmaschinken, gekochter Schinken oder Bündnerfleisch

Soupes – Suppen

Bisque de homard, petits légumes et médaillons de homard 22

Hummer-Bisque mit kleinem Gemüse und Hummer-Medaillons

Soupe de petit pois et praline à la crème fraîche, estragon et curry (V) 18

Erbsen Suppe mit Estragon und Curry-Sauerrahmpraline (V)

Entrées chaudes – Warme Vorspeisen

**Ravioli aux asperges, artichauts, morilles à la crème,
ail des ours et parmesan (V)** 32 / 44

Spargel-Ravioli mit Artischocken, Morcheln à la crème, Bärlauch und Parmesan (V)

**Risotto Grand Cru au safran, noix de Saint-Jacques sautées,
crevettes géantes, pulpe et petits légumes** 42 / 52

Grand Cru Risotto mit Safran, gebratenen Jakobsmuscheln,

Riesengarnelen, Pulpo und kleinem Gemüse

Poissons – Fischgerichte

Filet de lotte de mer rôti, asperges vertes, morilles, salade d'herbes, risotto au champagne et émulsion aux champignons 60
Gebratenes Filet vom Seeteufel mit grünem Spargel, Morchel, Kräutersalat, Champagner-Risotto und Pilzschaum

Filet de sandre rôti, duo de petits pois et carottes, gnocchis aux herbes à la ricotta, jus de veau et émulsion à l'ail des ours 59
Gebratenes Filet vom Zander mit Duo von Erbsen und Karotten, Kräuter-Ricotta-Gnocchi, Kalbsjus und Bärlauchschaum

Spécialités du moment

Bouillabaisse de homard, coquilles Saint Jaques et langoustine, pommes de terre Parisienne, légumes et croûtons 47 / 70
Bouillabaisse von Hummer, Jakobsmuschel und Langoustine mit Parisienne Kartoffeln, Gemüse und Croûtons

Escalope viennoise, frites et salade de concombre 54
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat

Viandes – Fleischgerichte

Poularde de maïs, asperges blanches, morilles, pommes de terre Grenaille et sauce Albufera 58
Gebratene Maispoularde, weisser Spargel, Morcheln, Grenaille-Kartoffeln und Albufera-Sauce

Selle d'agneau rôti, gremolata, cassolette de légumes de printemps, polenta aux olives Taggiasca et jus au romarin 62
Rosa gebratener Lammrücken mit Gremolata, Frühlingsgemüse-Cassolette, Taggiasca-Oliven-Polenta und Rosmarinjus

Les classiques de la Brasserie

Tartare de bœuf préparé selon votre choix **52**

au cognac ou au whisky, servi avec frites et toasts

Rindstatar nach Ihrem Wunsch mit Cognac

oder Whisky zubereitet, serviert mit Pommes Frites und Toasts

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

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse

Émincé de veau Zurichois aux rognons, roesti et légumes **56**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Nierchen, Rösti und Gemüse

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

Entrecote vom Rind mit Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse

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

Rindsfilet Rossini mit Rotweinschalotten, Kartoffel-Trüffel-Mousseline und Gemüse

Origine des viandes

Fleischherkunft

Veau: Suisse/Pays-Bas

Kalb: Schweiz/Niederlande

Carré d'agneau: Irlande

Lammrücken: Irland

Origine des poissons

Fischherkunft

Lotte : Islande (FAO 27)

Seeteufel : Island (FAO 27)

Coquille St. Jaques : USA (FAO 61)

Jakobsmuscheln: USA (FAO 61)

Origine des fruits de mer

Meeresfrüchtenherkunft

Homard : Canada (FAO 21)

Hummer: Kanada (FAO 21)

Origine des crostacés

Krustentierherkunft

Foie gras de canard et volaille: France

Entenleber und Geflügel: Frankreich

Poulard Maïs: France

Maispourlade: France

Thon : Philippines (FAO 71)

Thunfisch: Philippinen (FAO 71)

Bœuf: Argentine/USA/Suisse/Irlande

Rind: Argentinien/ USA/ Schweiz/Irland

Sandre : Estonie (Aquaculture)

Zander Estland (Aquakultur)

La viande d'Argentine et des Etats-Unis 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.

Das Rindfleisch aus Argentinien und den USA kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein!

In unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den genauen Inhaltsstoffen.

Desserts – Nachspeisen

Fromages frais et affinés

Frischer und gereifter Käse

Petite assiette – kleiner Teller

15

Grande assiette – grosser Teller

23

Crème brûlée maison et sorbet framboise

21

Hausgemachte Crème Brûlée mit Himbeer-Sorbet

Variation de sorbets maison

21

Variation hausgemachter Sorbets

Composition de fraise et rhubarbe, crumble d'amande et sorbet rhubarbe

22

Erdbeer-Vanille-Komposition mit Mandel-Crumble und Rhabarbersorbet

Interprétation d'une Forêt Noire et sorbet griotte

22

Interpretation der Schwarzwälder Torte mit Sauerkirschsorbet

Variation de noix de coco et citron, sorbet au yaourt

22

Variation von Kokos und Zitrone mit Joghurtsorbet