

Menu de la Brasserie

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

Tuna tartare, wakame salad, wasabi cream, pomegranate
passion fruit gel, ginger, yuzu pearl and avocado sauce

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

Peas soup with tarragon and Curry-sour cream praline

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

Roasted corn fed chicken breast white asparagus, morel,
small potato and Albufera sauce

Variation de noix de coco et citron, sorbet au yaourt

Variation of coconut and lemon with yogurt sorbet

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 our dishes allergens could be included. Please ask our service personnel for the exact ingredients

Entrées froides – Cold starters

CHF

Tartare de thon, salade de Wakame, wasabi, grenade

34

gel fruits de la passion, gingembre, yuzu perle et sauce à l'avocat

Tuna tartare, wakame salad, wasabi cream, pomegranate
passion fruit gel, ginger, yuzu pearl and avocado sauce

Mozzarella de buffle, salade d'asperges vertes, mascarpone à la pistache,

26

cresson, sauce vierge au citron et basilic

Buffalo mozzarella with green asparagus salad, pistachio mascarpone,
watercress, lemon sauce Vierge and basil

Royal Belgian Caviar Osietra (Malossol)

30g / 50g

190 / 310

accompagné de blinis et garnitures classiques

Royal Belgian Caviar Osietra (Malossol)
served with blinis and classic trimmings

Les classiques de la Brasserie

Salade mêlée de saison, vinaigrette à l'italienne ou à la française (V)

16

Mixed salad of the season, with Italian or French dressing

**Œuf poché au jambon de Parme en croûte de Ciabatta, salade de printemps,
artichauts, champignons marinés et vinaigrette à la truffe**

28

Poached egg with Parma ham in ciabatta bread coat on spring leaf salad,
Artichokes, pickled mushrooms and truffle vinaigrette

**Terrine de foie gras de canard, chutney à l'ananas, gel de poivre Timut
et brioche maison**

38

Foie gras terrine with pineapple chutney, Timut pepper gel and homemade brioche

Asperges

Asperges blanches, pommes de terre nouvelles et sauce hollandaise	200g / 350g	32 / 42
White asparagus with new potatoes and sauce hollandaise		
Portion jambon de Parme, jambon cuit ou viande des Grisons		14
Portion Parma ham, cooked ham or dry-cured beef		

Soupes – Soups

Bisque de homard, petits légumes et médaillons de homard	22
Lobster bisque with small vegetables and lobster medallions	
Soupe de petit pois et praline à la crème fraîche, estragon et curry (V)	18
Peas soup with tarragon and Curry-sour cream praline (V)	

Entrées chaudes – Warm starters

Ravioli aux asperges, artichauts, morilles à la crème, ail des ours et parmesan	32 / 44
Asparagus ravioli with artichokes, morels à la crème, wild garlic and parmesan	
Risotto Grand Cru au safran, noix de Saint-Jacques sautées, crevettes géantes, poulpe et petits légumes	42 / 52
Grand Cru risotto with saffron, roasted scallops, King prawns, pulpo and small vegetables	

Tous les prix y compris service et 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 VAT. Rates in Euro are guidelines. Payments will be charged at the official daily exchange rate.

(V) plat végétarien
(V) vegetarian dish

Poissons – Fish dishes

**Filet de lotte de mer rôti, asperges vertes, morilles, salade d'herbes,
risotto au champagne et émulsion au champignons** **65**

Roasted filet of monkfish with green asparagus, morel,
herb salad, champagne risotto and mushroom emulsion

**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** **62**

Roasted filet of pike perch with duo of peas and carrots,
herb ricotta gnocchi, veal sauce and wild garlic emulsion

Spécialités du moment

**Bouillabaisse de homard, coquilles Saint Jaques et langoustine,
pommes de terre Parisienne, légumes et croûtons** **47 / 70**

Bouillabaisse of lobster, scallop and langoustine with Parisienne potatoes,
vegetables and croutons

Escalope viennoise, frites et salade de concombre **54**

Escalope Viennese style, French fries and cucumber-salad

Viandes – Meat dishes

**Poularde de maïs, asperges blanches, morilles,
pommes de terre Grenaille et sauce Albufera** **58**

Roasted corn fed chicken breast white asparagus, morel, small potato and Albufera sauce

**Selle d'agneau rôti, gremolata, cassoulet de légumes de printemps,
polenta aux olives Taggiasca et jus au romarin** **62**

Roasted saddle of lamb with gremolata, spring vegetables cassoulet,
Taggiasca olive polenta and rosemary Jus

Les classiques de la Brasserie

<p>Tartare de bœuf préparé selon votre choix au cognac ou au whisky, servi avec frites et toasts</p> <p>Beefsteak tatar from Simmental beef prepared with either cognac or whisky, served with French fries and toasts</p>	52
<p>Cordon bleu de veau, pommes frites et bouquet de légumes</p> <p>Veal cordon bleu with French fries and vegetables</p>	56
<p>Émincé de veau Zurichois aux rognons, roesti et légumes</p> <p>Sliced veal Zurich style with kidneys, roesti and vegetables</p>	56
<p>Entrecôte de bœuf, sauce Café de Paris, gratin de pommes de terre et bouquet de légumes</p> <p>Entrecote of beef with Café de Paris sauce, potato gratin and vegetables</p>	67
<p>Filet de bœuf Rossini, échalotes confites au vin rouge, mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes</p> <p>Filet of beef Rossini with red wine shallots, potato-truffle mousseline and vegetables</p>	69

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/Irlande
Rind: Argentina/ USA / Switzerland/ Ireland

Origine des poissons
Fish origin:

Carré d'agneau: Irlande
Lamb saddle: Ireland

Poulard Maïs: France
Corn poulard: France

Turbot : Pays-Bas
Turbot: Niederladne

Origine des fruits de mer
Sea food origin:

Lotte: Islande (FAO 27)
Sole: Iceland (FAO 27)

Turbot : Pays-Bas
Turbot: Niederladne

Chevreuil : Allemane
Venison: Germany

Origine des crostacés
Crustaceans origin:

Coquille St. Jaques : Pays-Bas
Scallops: Netherlands

Poulpe : Italie (FAO 37)
Pulpo: Italy (FAO 37)

Sandre : Estonie (Aquaculture)
Zander Estonia (aquaculture)

Homard : Canada (FAO 21)
Lobster: Kanada (FAO 21)

La viande d'Argentine et des Etas-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.

The beef from Argentina and the United States 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 – Desserts

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 sorbet framboise

21

Homemade crème brûlée with raspberry sorbet

Variation de sorbets maison

21

Variation of homemade sorbets

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

22

Strawberry vanilla composition with almond crumble and rhubarb sorbet

Interprétation du Forêt Noire et sorbet griotte

22

Interpretation of Black Forest cake with sour cherry sorbet

Variation de noix de coco et citron, sorbet au yaourt

22

Variation of coconut and lemon with yogurt sorbet