

Menu de la Brasserie

Ceviche de coquille Saint-Jacques, purée de fenouil au curry,
jalapeno crème, concombres, oignons rouges et céleri branche

Ceviche von Jakobsmuscheln, Fenchel-Curry-Püree,
Jalapeno-Cremé, Gurken, rote Zwiebeln und Stangensellerie

Soupe froide de tomates et pastèque, langoustine et basilic
Kalte Tomaten-Wassermelonensuppe mit Scampis und Basilikum

Selle de veau rôtie, cassolette d'artichauts et haricots, chanterelles,
pommes fondantes et sauce à la sauge

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischocken-Bohnen cassolette,
Pfifferlinge, Pommes Fondante und Salbeisauce

Crèmeux de framboises riz croustillant et sorbet au litchi
Crèmeux von Himbeeren, knuspriger Reis und Litschisorbet

Menu à une entrée / Menü mit einer Vorspeise

CHF 105

Menu complet / Komplettes Menü

CHF 120

Suggestions de notre sommelier

Vins blancs

Bianco Rovere, Guido Brivio, 2017, Tessin CHF 95

Pernand Vergelesses «Caradeux», Domaine Chanson, 2015, Bourgogne CHF 142

Vins rouges

Merlot «Ligornetto», Zanini, 2015, Tessin CHF 110

Nuits St. Georges «Les Petits Plets» Domaine D'Arlot, 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

Ceviche de coquille Saint-Jacques, purée de fenouil au curry, jalapeno crème, concombres, oignons rouges et céleri branche		CHF 35
Ceviche von Jakobsmuscheln, Fenchel-Curry-Püree, Jalapeno-Crème, Gurken, rote Zwiebeln und Stangensellerie		
Burrata, Salade de tomates cerises, fraises, feuilles de roquette, menthe et vieux balsamique		26
Burrata mit Cherry-Tomaten-Salat, Erdbeeren, Rucola, Minze und alter Balsamico		
Carpaccio de veau poché, foie gras, salade d'asperges, pignons de pin et truffe d'été		36
Carpaccio von pochierem Kalb mit Foie gras, Salat von kleinem Spargel, Pinienkerne und Sommertrüffel		
Royal Belgian Caviar Osietra (Malossol) accompagné de blinis et garnitures classiques	30g / 50g	190 / 310
Royal Belgian Kaviar Osietra (Malossol) serviert mit Blinis und klassischen Garnituren		

Les classiques de la Brasserie

Œuf poché au jambon de Parme en croûte de Ciabatta, asperges vertes et vinaigrette aux truffes	28
Pochiertes Ei mit Parma-Schinken in Ciabatta-Brot-Mantel, grünem Spargel und Trüffel Vinaigrette	
Salade mêlée de saison, vinaigrette à l'italienne ou à la française (V)	16
Gemischter Salat der Saison, mit italienischem oder französischem Dressing	

Jambon Cru

Noir de Bigorre

Jambon Cru Noir de Bigorre, salade d' artichauts aux truffes, champignons et fougasse	34
Jambon Cru Noir de Bigorre mit Artischocken-Trüffel-Salat, Pilzen und Fougasse	
Jambon Cru Noir de Bigorre, olives marinées, vieux parmesan et fougasse	34
Jambon Cru Noir de Bigorre mit eingelegten Oliven, alter Parmesan und Fougasse	

Soupes – Suppen

Soupe froide de tomates et pastèque, langoustine et basilic Kalte Tomaten-Wassermelonensuppe mit Scampis und Basilikum	21
Bisque de homard, petits légumes et médaillons de homard Hummer-Bisque mit kleinem Gemüse und Hummer-Medaillons	22

Entrées chaudes – Warme Vorspeisen

Assiette de légumes d'été, crème d'aubergine, pignons de pin et vinaigrette aux herbes (V) Sommerlicher Gemüse-Teller mit Auberginencreme, Pinienkerne und Kräuter-Vinaigrette	28/40
Risotto Grand Cru au safran, noix de Saint-Jacques sautées, crevettes géantes, poulpe et petits légumes Grand Cru Risotto mit Safran, gebratenen Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Pulpo und kleinem Gemüse	42 / 52

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.
Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. Preise in Euro sind Richtwerte. Für Zahlungen in Euro gilt der Tageskurs.

(V) plat végétarien
(V) vegetarisches Gericht

Poissons – Fischgerichte

Aiguillettes de daurade, légumes méditerranéens, pommes de terre écrasée aux anchois, citrons confits, et sauce vierge aux câpres 54

Doraden Aiguillettes mit mediterranem Gemüse, Sardellen-Kartoffelstampf, konfierten Zitronen und Kapern-Sauce vierge

Filet de turbot rôti, courgettes au pesto, tomates confites, tapenade, Fregola Sarda et émulsion au basilic 62

Steinbutt mit gebratenen Zucchini mit Pesto, konfierten Tomaten, Tapenade, Fregola Sarda und Basilikumschaum

Spécialités du moment

Tartare de bœuf provençal, roquette et truffes d'été, 54

servi avec pommes allumettes et toast

Rindstatar Provençale mit Rucola und Sommertrüffel,

serviert mit Pommes Allumettes und Toasts

Escalope viennoise, frites et salade de concombre 54

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat

Nage de langoustines et coquilles Saint-Jacques, Ravioli au homard, 47 / 70

légumes à l'éstragon et émulsion tomates de et oranges

Nage vom Langustine und Jakobsmuscheln, mit Hummer-Ravioli,

Estragon-Gemüse und Tomaten-Orangen Sud

Viandes – Fleischgerichte

Selle de veau rôtie, cassolette d'artichauts et haricots, chanterelles, pommes fondantes et sauce à la sauge 62

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischocken-Bohnen cassolette, Pfifferlinge,

Pommes Fondante und Salbeisauce

Poularde de maïs, houmous, Peperonata, guacamole, 64

Bulgur aux tomates et sauce à la coriandre

Gebratene Maispoularde, Hummus, Peperonata, Guacamole, Tomaten-Bulgur und Koriandersauce

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>Rindstatar nach Ihrem Wunsch mit Cognac oder Whisky zubereitet, serviert mit Pommes Frites und Toasts</p>	52
<p>Cordon bleu de veau, pommes frites et bouquet de légumes</p> <p>Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse</p>	56
<p>Émincé de veau Zurichois aux rognons, roesti et légumes</p> <p>Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Nierchen, Rösti und Gemüse</p>	56
<p>Entrecôte de bœuf, sauce Café de Paris, gratin de pommes de terre et bouquet de légumes</p> <p>Entrecote vom Rind mit Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse</p>	67
<p>Filet de bœuf Rossini, échalotes confites au vin rouge, mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes</p> <p>Rindsfilet Rossini mit Rotweinschalotten, Kartoffel-Trüffel-Mousseline und Gemüse</p>	69

Origine des viandes
Fleischherkunft

Veau: Suisse/Pays-Bas
Kalb: Schweiz/Niederlande
Entrecôte de Bœuf
Entrecote: USA

Foie gras de canard et volaille: France
Entenleber und Geflügel: Frankreich
Tartare : Suisse
Tartare: Schweiz

Filet de **Bœuf**: Argentine
Rindsfilet: Argentinien
Agneau : Irlande
Lamm: Irland

Origine des poissons
Fischherkunft

Lotte : Islande (FAO 27)
Seeteufel : Island (FAO 27)
Coquille St. Jaques : USA (FAO 61)
Jakobsmuscheln: USA (FAO 61)

Dorade : Grèce
Dorade: Griechenland
Poulpe : Italie (FAO 37)
Pulpo: Italien (FAO 37)

Origine des fruits de mer
Meeresfrüchtenherkunft
Origine des crustacés
Krustentierherkunft

Crevettes : Vietnam (Aquaculture)
Crevetten: Vietnam (Aquakultur)

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

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 Mascarpone et myrtilles, crunch de noix

22

Komposition von Mascarpone und Blaubeeren mit Walnuss-Crunch

Mousse au lait, noix de cajou caramélisées, Crème Dulcey

22

et glace au chocolat au lait Jivara

Milch-Mousse, karamellierte Cashewnüsse, Dulcey Creme und Jivara-Milch-Schokoladen Eis

Crèmeux de framboises riz croustillant et sorbet au litchi

22

Crèmeux von Himbeeren, knuspriger Reis und Litschisorbet