

Menu de la Brasserie

Ceviche de coquille Saint-Jacques, purée de fenouil au curry,
jalapeno creme, concombres, oignons rouges et céleri branche
Ceviche of scallops, fennel curry purée,
jalapeno cream, cucumber, red onions and celery

Soupe froide de tomates et pastèque, langoustine et basilic
Cold soup of tomato and watermelon, scallop and basil

Selle de veau rôtie, cassolette d'artichauts et haricots, chanterelles,
pommes, fondantes et sauce à la sauge
Roasted saddle of veal with artichoke beans cassolette,
chanterelles, Pommes Fondante and sage sauce

Crèmeux de framboises riz croustillant et sorbet au litchi
Crèmeux of raspberry, crunchy rice and lychee sorbet

Menu à une entrée / Menu with one starter

CHF 105

Menu complet / Complete menu

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, 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.

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

Ceviche de coquille Saint-Jacques, purée de fenouil au curry, jalapeno creme, concombres, oignons rouges et céleri branche Ceviche of scallops, fennel curry purée, jalapeno cream, cucumbers, red onions and celery		CHF 35
Burrata, Salade de tomates cerises, fraises, feuilles de roquette, menthe et vieux balsamique Burrata with cherry tomato salad, strawberries, rocket salad, mint and old balsamic		26
Carpaccio de veau poché, foie gras, salade d'asperges, pignons de pin et truffe d'été Carpaccio of poached veal with foie gras, asparagus salad, pine nuts and summer truffle		36
Royal Belgian Caviar Osietra (Malossol) accompagné de blinis et garnitures classiques Royal Belgian Caviar Ossetra (Malossol) served with blinis and classical garnitures	30g / 50g	190 / 310

Les classiques de la Brasserie

Œuf poché au jambon de Parme en croûte de Ciabatta, asperges vertes et vinaigrette aux truffes Poached egg with Parma ham in ciabatta bread coat, green asparagus and truffle vinaigrette	28
Salade mêlée de saison, vinaigrette à l'italienne ou à la française (V) Seasonal mixed salad served with Italian or French dressing	16

Jambon Cru

Noir de Bigorre

Jambon Cru Noir de Bigorre, salade d'artichauts aux truffes, champignons et fougasse Cru Noir de Bigorre ham, truffled artichoke salad, mushrooms and fougasse	34
Jambon Cru Noir de Bigorre, olives marinées, vieux parmesan et fougasse Cru Noir de Bigorre ham, pickled olives, old parmesan and Fougasse	34

Soupes – Suppen

Soupe froide de tomates et à la pastèque, langoustine et basilic Cold soup of tomato and watermelon, scampis and basil	21
Bisque de homard, petits légumes et médaillons de homard Lobster bisque, small vegetables and lobster medallions	22

Entrées chaudes – Warm starters

Assiette de légumes d'été, crème d'aubergine, pignons de pin et vinaigrette aux herbes (V) Summer vegetables, eggplant cream, sauce vierge and pistachios (V)	28/40
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

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

Aiguillettes de Dorade, légumes méditerranéens, pommes de terre écrasée aux anchois, citrons confits, et sauce vierge aux câpres 54
Roasted gilthead with Mediterranean vegetables, anchovy potato mash, confit lemons and caper sauce vierge

Filet de Turbot rôti, courgettes au pesto, tomates confites, tapenade, Fregola Sarda et émulsion de basilic 62
Roasted filet of turbot, roasted courgettes with pesto, confit tomatoes, tapenade, Fregola sarda and basil sauce

Spécialités du moment

Tartare de bœuf provençal, **roquette et truffes d'été**, 54
servi avec pommes allumettes et toast
Beef tartar provençal with rocket and summer truffle,
served with French fries and toast

Escalope viennoise, frites et salade de concombre 54
Escalope Viennese style, French fries and cucumber-salad

Nage de langoustines et coquilles Saint-Jacques, Ravioli au homard, 47 / 70
légumes à l'éstragon et émulsion de tomates et oranges
Nage of langoustines and scallops, with lobster ravioli,
tarragon vegetables and tomato-orange sud

Viandes – Meat dishes

Selle de veau rôtie, cassolette d'artichauts et haricots, chanterelles, 62
pommes fondantes et sauce à la sauge
Roasted saddle of veal with artichoke beans cassolette, chanterelles,
Pommes Fondante and sage sauce

Poularde de maïs, houmous, Peperonata, guacamole, 64
Bulgur aux tomates et sauce à la coriandre
Roasted corn fed chicken breast, hummus, peperonata, guacamole, tomato bulgur and coriander sauce

Les classiques de la Brasserie

<p>Tartare de bœuf préparé selon votre choix au cognac ou au whisky, servi avec frites et toasts Beefsteak tatar 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 Veal cordon bleu with French fries and vegetables</p>	56
<p>Émincé de veau Zurichois aux rognons, roesti et légumes 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 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 Filet of beef Rossini with red wine shallots, potato-truffle mousseline and vegetables</p>	69

Origine des viandes

Origin of meat:

Origine des poissons

Fish origin:

Origine des fruits de mer

Sea food origin:

Origine des crustacés

Crustaceans origin:

Veau: Suisse/Pays-Bas

Veal: Switzerland / Netherlands

Lotte : Islande (FAO 27)

Sea bass: Iceland (FAO 27)

Coquille St. Jaques : USA (FAO 61)

Scallops: USA (FAO 61)

Crevettes : Vietnam (Aquaculture)

Prawns: Vietnam (Aquaculture)

Foie gras de canard et volaille: France

Duck liver and poultry: France

Thon : Indonésie (FAO 71)

Tuna: Indonesia (FAO 71)

Poulpe : Italie (FAO 37)

Pulpo: Italy (FAO 37)

Homard : Canada (FAO 21)

Lobster: Canada (FAO 21)

Bœuf: Argentine/USA/Suisse/Irlande

Rind: Argentinien/ USA/ Schweiz/Irland

Sandre : Suisse (Aquaculture)

Zander Schweiz (Aquakultur)

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

Home-made Crème Brûlée with raspberry sorbet

Variation de sorbets maison

21

Variation of home-made sorbets

Composition Mascarpone et myrtilles, crunch de noix

22

Composition of mascarpone and blueberries with walnut crunch

Mousse au lait, noix de cajou caramélisées, Crème Dulcey

22

et glace au chocolat au lait Jivara

Milk Mousse, Caramelized Cashew Nuts, Dulcey Cream and Jivara Milk Chocolate Ice Creme

Crèmeux de framboises riz croustillant et sorbet au litchi

22

Crèmeux of raspberry, crunchy rice and lychee sorbet