

Menu de Midi – Lunch menu

Monday, 16th March 2020 – Friday 20th March 2020

12h à 14h | 12 a.m. to 2 p.m.

Feuilles de salades de printemps
Spring leaf salad

Potage du jour
Soup of the day

Jus de tomate
Tomato juice

Suprême de pintade rôtie, légumes de printemps aux herbes, pommes fondantes et jus au romarin
Roasted guinea fowl, spring vegetables with herbs, french fries fondant and rosemary sauce

Filet de saumon rôti, compote de fenouil au safran, Fregola-Sarda et émulsion de safran
Roasted salmon filet, saffron-fennel compote, Fregola Sarda and saffron emulsion

Raviolis à la truffe, champignons sauvages, épinards et émulsion de truffe (V)
Truffle Raviolis, wild mushrooms, spinach and truffle emulsion (V)

Tropezienne,
glace au Matcha
Tropezienne,
Matcha ice cream

Vermicelles marrons,
glace à la vanille
Chestnut vermicel,
Vanilla ice cream

Entremet aux poires,
glace au whisky
Pears cake,
Whisky ice cream

Menu 3 plats | 3 course menu CHF 55

Menu 2 plats | 2 course menu CHF 44

Plat principal | main course CHF 37

Spécialités du moment

Salade niçoise, **haricots, thon, œuf de caille, olives** 34 / 48
Salad Nice, beans, tuna, quail egg, olives

Filet de sandre du Lago Maggiore, choucroute au champagne, barba di Frate , 59
beurre blanc à la ciboulette
Pike-perch filet from the Lago Maggiore, champagne sauerkraut, monk's beard,
Chives Beurre Blanc

Asperges blanches de Baden pochée au thym, pommes nature, sauce hollandaise 34 / 48
Poached white Baden asparagus with thyme, pommes nature, sauce Hollandaise

Entrées – Starters

	CHF
Tatare de saumon «Swiss Alpine», citron vert, crème acidulée, ciboulette Tatar of Swiss Alpine salmon, limes, sour cream, chive	38 / 58
Suppl. caviar Osietra 10 gr. Suppl. caviar Osietra 10 gr.	30
Terrine de foie gras, chutney de rhubarbe, gel de fraise et brioche tiède Foie Gras Terrine, rhubarb chutney, strawberry gel and warm brioche	38
Crème d'asperges blanches, coquilles Saint-Jacques, purée de petits pois, jambon de Parme White asparagus cream soup, scallops, Mashed peas, Parma ham	24
Bisque de homard, petits légumes, médaillons de homard Lobster bisque, small vegetables, medallions of lobster	28
Cassiolette d'asperges et morilles, légumes du printemps (Vegan) Asparagus Morel Cassiolette, spring vegetables	34 / 48

Les classiques de la Brasserie

Tartare de bœuf préparé selon votre choix au cognac ou au whisky, pommes frites, toasts Beef tartar prepared with either cognac or whisky, French fries, toasts	52
Cordon bleu, fromage Grossvātu, épinards, pommes frites Cordon bleu, Grossvātu cheese, ham, leaf spinach, French fries	58
Émincé de veau Zurichois aux rognons, roesti, légumes Sliced veal Zurich style with kidneys, roesti, vegetables	58
Filet de bœuf Rossini, échalotes confites au vin rouge, mousseline de pommes de terre à la truffe, légumes Filet of beef Rossini, red wine shallots, potato-truffle mousseline, vegetables	72

Fromages – Cheese

Chariot de fromages frais et affinés

Cart of soft and hard cheese

Petite assiette – small plate

18

Grande assiette – large plate

26

Desserts – Desserts

Crème brûlée et glace framboise

21

Crème brûlée and raspberry sorbet

Tarte Tatin, glace vanille

22

Tarte Tatin, vanilla ice cream

Variation de sorbets

21

Variation of sorbets

Carpaccio d'**ananas, grenade et** sorbet basilic

22

Pineapple carpaccio, pomegranate and basil sorbet

Déclaration – Declaration

Schweiz:
Kalbsnierstück, Kalbsfilet, Zander,
Lachs, Wachtelei

Suisse:
Longe de veau, filet de veau, sandre,
salmon, **œuf** de caille

Switzerland:
Loin of veal, veal filet, pike-perch,
salmon, quail egg

Frankreich:
Foie Gras, Tuna

France:
Foie Gras, tuna

France:
Foie Gras, tuna

Italien:
Parmaschinken

Italie:
Jambon de Parme

Italy:
Parma ham

Belgien:
Osietra Caviar

Belgique:
Caviar Osietra

Belgium:
Osietra Caviar

Argentinien:
Rindsfilet

Argentine:
Filet de bœuf

Argentina:
Beef filet

USA:
Hummer, Jakobsmuscheln

ÉTATS-UNIS:
Homard, Coquilles Saint-Jacques

USA:
Lobster, scallops

Das Rindfleisch aus Argentinien und den USA kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
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.
Beef from Argentina and the USA might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives.

In unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den genauen Inhaltsstoffen.
Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez demander à notre personnel de service les ingrédients exacts
Our dishes may contain allergens. Please ask our service staff for the exact ingredients.

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

Vins blancs – White wines (7.5 dl) CHF

Sélection Blanc	2017	Weingut Urs Jauslin	Bâle Champagne	64
Sauvignon Blanc «Viridis»	2012	Château Souaillon	Trois Lacs	75
Fechy «Curzilles»	2016	Domaine La Colombe	Vaud	74
Sauvignon Blanc «Ribex»	2017	Louis Bovard	Vaud	79
Weissburgunder «Cuvée Balthazar»	2016	Weingut Schneider	Baden	68
Sancerre «Les Fines Bouches»	2018	Dom. Jérôme Godon	Loire	70
Rully «En Bas de Vauvry»	2017	Dom. Jean-Baptiste Ponsot	Burgundy	77
Pouilly-Fuissé «Clos de Quarts»	2016	Ch. des Quarts – Merlin, Lafon	Burgundy	147
Gewürztraminer «Kritt»	2016	Marc Kreidenweiss	Alsace	90
Riesling «Zeltinger Sonnenuhr» Spätlese	2016	Markus Molitor	Mosel	97
Grüner Veltliner «Lamm»	2017	Schloss Gobelsburg	Kamptal	105
Pinot Grigio	2014	Alois Lageder	Alto-Adige	75
Colli Tortonesi Timorasso «Fausto»	2015	Vigne Marina Coppi	Piedmont	115
O Casal	2017	Bodega Buado Chaves	Rias Baixas	68
Primus Branco	2015	Quinta da Pellada	Dão	125
Glen Two	2016	Constantia Glen	Constantia	88

Vins rouges – Red wines (7.5 dl) CHF

Pinot Noir	2018	Georg Fromm	Grisons	85
Comtes de Peney	2011	Domaine des Balisiers	Geneva	110
Cuvée Charles Auguste	2014	Domaine de Crochet	Vaud	90
Merlot «Scintilla»	2015	Az. Agr. Mondo	Tessin	85
Blauer Spätburgunder «Schulen»	2013	Hans-Peter Ziereisen	Baden	89
Marsannay «Les Longerines»	2013	Domaine Denis Mortet	Burgundy	105
Château Sociando-Mallet	2014	Cru Bourgeois	Médoc	126
Château Bellevue de Tayac	2015	Cru Bourgeois	Margaux	110
Barbera D'Asti	2015	Bricco del Cappaleatta	Piedmont	119
Pinot Nero «Villa di Bagnolo»	2008	Marchesi Pancrazi	Tuscany	110
«Veneroso»	2015	Tenuta di Ghizzano	Tuscany	105
Chianti Classico	2016	Castello di Fonterutoli	Tuscany	85
Susumaniello	2018	Mas Li Veli	Apulia	70
Pies Negros	2017	Bodegas Artuke	Rioja	65
Lo Mon	2013	Bodegas Trossos del Priorat	Priorat	98
Quinta Pellada	2012	Maria et Alvaro Castro	Dão	130
Malbec Reserva	2017	Terrazas de los Andes	Mendoza	80

Vins ouverts – Wines by the glass

CHF

Vins blancs – White wines

Dézaley «Cuvée vingt-trois», Blaise Duboux	2018	Vaud	1 dl	13
Sauvignon Blanc «Fläscher», Adank	2018	Grisons	1 dl	18
Riesling «Côte de Rouffach», Mure	2016	Alsace	1 dl	15
Chablis «Vaillons», Jean-Paul & Benoît Droin	2017	Burgundy	1 dl	17

Vins rosé – Rosé Wines

Cotes de Provence, Hecht & Bannier	2018	Province	1 dl	12
------------------------------------	------	----------	------	----

Vins rouges – Red Wines

Pinot Noir «Caspar», Syydebändel	2017	Bâle Champagne	1 dl	17
Selección Especial, Abadía Retuerta	2015	Sardon del Duero	1 dl	15
Barolo «Ludo», Einaudi Luigi	2015	Piedmont	1 dl	19
Château Haut-Beauséjour	2011	St. Estèphe	1 dl	18

Vins liquoreux – Dessert wines

Château Lafon	2016	Sauternes	1 dl	16
Torcolato, Az. Agr. Maculan	2013	Veneto	1 dl	19

Petits format – ½ bottles

CHF

Vins blancs – White wines

Dézaley «Corniche», Blaise Duboux	2017	Vaud	3.75 dl	45
Calamin «Clos du Camille», Beat Bujard	2017	Vaud	3.75 dl	50
Bianco Rovere, Guido Brivio	2017	Tessin	3.75 dl	55
Petit Assemblage, Javet & Javet	2018	Fribourg	5.00 dl	49
Pouilly Fuissé, Domaine Matthias	2018	Burgundy	3.75 dl	49
Riesling Grand Cru «Vorbourg», René Muré	2015	Alsace	3.75 dl	75
Grüner Veltliner «Loibenberg», F.X. Pichler	2012	Wachau	3.75 dl	64
Cervaro della Sala, Antinori	2016	Tuscany	3.75 dl	90

Vins rosés – Rose wines

Œil de Perdrix, Château d'Auvernier	2018	Neuchâtel	3.75 dl	32
-------------------------------------	------	-----------	---------	----

Vins rouges – Red wines

St. Saphorin «Cuvée Louis», Louis Bovard	2016	Vaud	3.75 dl	55
Syrah «Cayas», Jean-René Germanier	2016	Valais	3.75 dl	65
Merlot «Artü», Cantina il Cavaliere	2016	Tessin	5.00 dl	48
Vosne-Romanée, Domaine Remoissenet	2016	Burgundy	3.75 dl	98
Château De Fieuzal, Pessac-Léognan	2016	Bordeaux	3.75 dl	70
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	2013	Tuscany	3.75 dl	70
Magari, Ca'Marcanda	2016	Tuscany	3.75 dl	92

Carte des boissons – Drinks

CHF

Eaux minérales – Mineral water			
Evian, Badoit		100 cl	14
Evian, Badoit		50 cl	8
Valser gazeuse – still or sparkling		100 cl	14
Valser naturelle ou gazeuse – still or sparkling		50 cl	8
Sodas – Soft drinks			
Coca Cola, Coca light, Coca Zero, Elmer Citro, Rivella		33 cl	7
Jus de pommes Ramseier – Ramseier apple juice, Ice Tea		30 cl	7
San Bitter Rouge – Red		10 cl	6
Mountain Swiss Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		20 cl	9
Red Bull		25 cl	9
Elixia - Limonade Artisanale		33 cl	7
Jus de fruit – Fruit juice			
Jus de tomates – Tomato juice		20 cl	8
Jus d'orange frais pressé – Fresh orange juice		20 cl	9
Jus de pamplemousse frais pressé – Fresh grapefruit juice		20 cl	9
Bières à la pression – Draught beer			
Ueli Royal		33 cl	9
Bières – Beer			
Heineken		33 cl	9
Franziskaner Hefe-Weissbier		50 cl	12
Clausthaler (sans alcool – without alcohol)		33 cl	8
Erdinger Hefe-Weissbier (sans alcool – without alcohol)		50 cl	9
Boissons chaudes – Hot drinks			
Café – Coffee			7
Espresso			7
Thé, infusions – Tea, fruit and herbal teas		Portion	12
Chocolat chaud – Hot chocolate – Ovomaltine			7
Verre de lait – Glass of milk			7
Capuccino, Latte macchiato			8
Café viennois – Viennese coffee			9
Irish Coffee			18
Apéritifs et bitters – Aperitifs and bitters			
Vermouth Bianco Matter-Luginbühl	15 %	4 cl	13
Vermouth Rosso, Carpano Antica Formula	16,5 %	4 cl	15
Campari	21 %	4 cl	10
Cynar	16,5 %	4 cl	10
Ricard	45 %	4 cl	12
Fernet del Frate Angelico Matter	40 %	4 cl	12
Sherry			
La Ina Fino	15 %	4 cl	10
Bristol Cream	17,5%	4 cl	10