

Menu de la Brasserie

Tatare de saumon «Swiss Alpine», citron vert, crème acidulée, caviar Osietra

Tatar of Swiss Alpine salmon, limes, sour cream, caviar Osietra

Crème d'asperges blanches, coquilles Saint-Jacques, purée de petits pois, jambon de Parme

White asparagus cream soup, scallops, mashed peas, Parma ham

Médaille de filet de veau du Simmental, risotto à l'ail **d'**ours, morilles

Simmental veal medallion, wild garlic risotto, morels

Tartelette à la rhubarbe et amandes, glace au yaourt

Rhubarb almond tartlet, yoghurt ice cream

Menu à une entrée / Menu with one starter

CHF 110

Menu complet / Complete menu

CHF 125

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

Allergens may be present in our food. Please ask our service staff for the exact ingredients.

Entrées froides – Cold starters

		CHF
Œuf poché en croûte de jambon de Parme et ciabatta, pousses de roquette, girolles, vinaigrette à la tomate Poached egg in Parma ham ciabatta bread coat, with rocket sprouts, chanterelle, tomato vinaigrette		28
Terrine de foie gras, chutney de rhubarbe, gel de fraise, brioche tiède Foie Gras Terrine, rhubarb chutney, strawberry gel, warm brioche		39
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
Royal Belgian Caviar Osietra, Blinis, garnitures classiques Royal Belgian Caviar Osietra, blinis, classic garnishes	30g / 50g / 125g	190 / 310 / 750

Entrées chaudes – Warm starters

Bisque de homard, petits légumes, médaillons de homard Lobster bisque, small vegetables, medallions of lobster		28
Raviolis aux asperges vertes, sauce à l'ail d' ours, oignons de printemps, Belper Knolle(V) Green asparagus ravioli, wild garlic sauce, spring onions, Belper tuber (V)		32 / 44
Risotto au safran, coquilles Saint-Jacques sautées, crevettes géantes, poulpe et petits légumes, beurre blanc au Noilly Prat Risotto with saffron, roasted scallops, king prawns, pulpo, small vegetables, Noilly Prat Beurre Blanc		46 / 56

Spécialités du moment

Bouquet de salade du printemps, asperges sauvages, radis, vinaigrette aux fines herbes (V) 18
Colorful spring salad, wild asparagus, radishes, herb vinaigrette

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

Cocktail de crevettes, raifort, avocat, chili, cresson de fontaine 36
Shrimp cocktail, horseradish, avocado, chili, watercress

Médailon de filet de veau du Simmental, risotto à l'ail d'ours, morilles 68
Simmental veal medallion, wild garlic risotto, morels

Asperges – Spargeln

Crème d'asperges blanches, coquilles Saint-Jacques, 24
purée de petits pois, jambon de Parme
White asparagus cream soup, scallops,
mashed peas, Parma ham

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

Sauce hollandaise

Sauce Hollandaise

ou / or

à la milanaise, parmesan, persil, beurre noisette
à la Milanaise, parmesan, leaf parsley, nut butter

Suppl. jambon de Parme 18

Suppl. ham from Parma

Cassiolette d'asperges et morilles, légumes du printemps (Vegan) 34 / 48
Asparagus Morel Cassiolette, spring vegetables

Poissons – Fish dishes

Lotte, peperonata, mini courgettes, polenta au chorizo, émulsion de pimenton de la Vera	65
Monkfish, peperonata, zucchetti, pimenton de la Vera foam, chorizo polenta	
Filet de sandre du Lago Maggiore, choucroute au champagne, barba di Frate, beurre blanc à la ciboulette	59
Pike-perch filet from the Lago Maggiore, champagne sauerkraut, monk's beard, Chives Beurre Blanc	

Viandes – Meat dishes

Carré d'agneau en croûte de fines herbes, moutarde de Pommery, gratin de pommes de terre, haricots verts (à partir de 2 personnes)	p.P 75
Lamb carré in herb crust, Pommery mustard, Potato gratin and green beans (from 2 persons)	
Filet de bœuf Rossini , échalotes confites au vin rouge, mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes	72
Beef filet Rossini, red wine shallots, potato-truffle mousseline, vegetables	

Les classiques de la Brasserie

Tartare de bœuf préparé selon votre choix au cognac ou au whisky, pommes frites, toasts Beef tartare according to your wish with cognac or whisky, French fries, toasts	52
Cordon bleu, fromage Grossvätu, épinards, pommes frites Cordon bleu, Grossvätu cheese, ham, leaf spinach, French fries	58
Émincé de veau Zurichois aux rognons, roesti, légumes Sliced veal Zurich style with kidneys, roesti, vegetables	58
Entrecôte Café de Paris, pommes allumettes, bouquet de légumes Entrecote Café de Paris sauce, Pommes Allumettes, vegetables	68
Escalope viennoise, pommes frites, salade de concombre Escalope Viennese style, French fries, cucumber-salad	56

Fromages – Cheese

Chariot de fromages frais et affinés

Fresh and matured cheese from the cart

Petite assiette – small plate

18

Grande assiette – large plate

26

Desserts – Desserts

Chariot de desserts de notre pâtissier (disponible le soir)

26

Dessert from our own patisserie from the cart (served in the evening)

Crème brûlée, sorbet framboise

21

Crème Brûlée with raspberry sorbet

Tarte Tatin, glace à la vanille

22

Tarte Tatin, vanilla ice cream

Variation de sorbets

21

Sorbet variation

Carpaccio d’ananas, grenade, sorbet au basilic

22

Pineapple Carpaccio, pomegranate, basil sorbet

Déclaration – Declaration

Schweiz:
Kalbsnierstück, Kalbsfilet, Zander,
Lachs

Frankreich:
Maispoulet Brust,
Foie Gras, Oktopus, Seeteufel, Tuna

Italien:
Parmaschinken

Spanien:
Chorizo

Belgien:
Osietra Caviar

Schottland:
Lamm

USA:
Entrecôte, Jakobsmuscheln, Rindsfilet,
Hummer

Chile:
Riesencrevetten

Suisse :
Longe de veau, filet de veau, sandre,
salmon

France :
Suprême de poularde de mais
Foie Gras, octopus, lotte, tuna

Italie:
Jambon de Parme

Espagne :
Chorizo

Belgique :
Caviar Osietra

L'Écosse :
Agneau

ÉTATS-UNIS :
Entrecôte, Coquilles Saint-Jacques,
filet de bœuf, homard

Chili :
Crevettes géantes

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

France :
Corn chicken breast,
Foie Gras, octopus, monkfish, tuna

Italy:
Parma ham

Espagne :
Chorizo

Belgium:
Osietra Caviar

Scotland:
Lamb

USA:
Entrecôte, scallops, beef filet,
lobster

Chile:
King prawns

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

La viande d'Argentine et des États-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