

MENU

DE LA BRASSERIE

SWISS ALPINE

Salmon tartare, mango, avocado, lime

HOKKAIDO

Pumpkin, scallop, lemongrass

FILET DE BOEUF

Coffee, beetroot, parsnip

NOIRE EST LA FORÊT

CRÉATION DE LA CHEFFE PÂTISSIÈRE, MAGDALENA LIEHR

Sour cherries, currant, brezel ice cream

4 GANG-MENU CHF 125

3 GANG-MENU CHF 105

WINE RECOMMENDATION

Chablis «Vaillons»

Jean-Paul & Benoit Droin | Bourgogne 2018

1 dl CHF 18

7.5 dl CHF 120

Barolo «Ludo»

Poderi Luigi Einaudi | Piémont 2016

1 dl CHF 19

7.5 dl CHF 110

**We are pleased to serve you our
Menu de la Brasserie in a vegetarian version.**

ENTRÉES

ET SOUPES

CAVIAR OSIETRA IMPERIAL	300 / 600
50 g / 100 g traditional garniture	
HUITRES MARENNES OLÉRON	p. pc. 6
Oysters, shallots, lemon	
SALADE DE DOUCETTE	24
Lamb's lettuce, egg, bacon, French dressing	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	42
Mango, pineapple, peperoncini	
FREGOLA SARDA	(V) 38
Périgord truffle, topinambour, hazelnut	
BISQUE DE HOMARD	28
Lobster, Brunoise, chives	

PLAT

PRINCIPAL

TARTARE DE BOEUF	58
Beef tartare, french fries, toast	
POISSON DU JOUR	daily price
Fish recommandation	
LANGOUSTINE GRILLÉ	68
Scampi, Aquarello, saffron	
ESCALOPE VIENNOISE	58
Original Wienerschnitzel	
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	62
Winter vegetables, pommes allumettes	
SUPRÊMES DE BRESSE	52
Corn poulard, wild mushrooms, wild broccoli	



FROMAGE ET DESSERT

FROMAGES FRAIS ET AFFINES 28
Cheese from Jumi, Vechigen

CRÊPES SUZETTE p.p. 34
Flambéed with Grand Marnier, Cognac vanilla ice cream
(from 2 persons please mention this dessert with your meal order)

TRILOGIE DE SORBET 22
Sorbet trilogy

CRÈME BRÛLÉE 22
Lemongrass crème, Coconut ice cream

CRÉATION DE LA CHEFFE PÂTISSIÈRE, MAGDALENA LIEHR

POMME RÔTIE 24
Boskop, Cox Orange, Rum Raisin ice cream

NOIRE EST LA FORÊT 28
Sour cherry, black currants, Brezel ice cream

WINE RECOMMENDATION

Château Lafon
Sauternes | Bordeaux
1 dl CHF 16

Origine des viandes / Fleischherkunft:

Suisse / Schweiz: Tartare, Veau

France / Frankreich: Foie gras, Poulet de Bresse

Australie / Australien: Entrecôte de bœuf*

Irlande / Irland: Filet de bœuf

*may have been produced with hormonal performance enhancers

(V) Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - vegetarian dish