



# MENU

## DE LA BRASSERIE

---

### MAQUEREAU ROYALE

Tatare, combava lime, avocado

### FOIE GRAS POÊLÉ

Cherries, cacao, brioche

### VEAU DU SIMMENTAL

Chanterelles, polenta espuma, belper tuber

### AMANDES

Parfait, mirabelles, rosemary sorbet

4 COURSE-MENU CHF 135

3 COURSE-MENU CHF 115

### WINE RECOMMENDATION

Villette «Les Murets»

Blaise Duboux | Vaud 2019

1 dl CHF 13

Mâcon «Milly-Lamartine» | Chardonnay

Domaine Les Héritières du Comte Lafon | Mâconnais 2020

7.5 dl CHF 80

Château Haut-Beauséjour | Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc

Château Haut-Beauséjour | St. Estèphe 2015

1 dl CHF 18

Pernand-Vergelesses «Les Vergelesses» | Pinot Noir

Domaine Chanson | Bourgogne 2016

7.5 dl CHF 159

**We are pleased to serve you our**

**Menu de la Brasserie in a vegetarian version.**

.



## **ENTRÉES**

### **ET SOUPES**

---

<b>CAVIAR OSIETRA IMPERIAL</b>	250 / 500
50 g / 100 g traditional garniture	
<b>SHRIMP CARPACCIO</b>	38
Granny smith, shiso, puffed rice	
<b>SALADE DE LA BRASSERIE</b>	24
Green asparagus, avocado, radish	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</b>	42
Apricots, rosemary, brioche	
<b>BURRATA</b>	32
Ratatouille, green zebra, verbena	
<b>BISQUE DE HOMARD</b>	28
Lobster, brunoise, chives	

## **PLATS**

### **PRINCIPAUX**

---

<b>TARTARE DE BOEUF</b>	58
Beef tartare, french fries, toast	
<b>LOUP DE MER</b>	68
Artichokes, tomatoes, zucchini	
<b>RISOTTO FRUITS DE MER</b>	68
Pulpo, scallops, gambas, saffron	
<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	62
Original Wienerschnitzel	
<b>TAGLIATA DE BOEUF</b>	64
Summer truffle, arugula, parmesan	
<b>ENTRECÔTE D'AGNEAU</b>	64
Eggplant, green curry, thai basil	



## FROMAGES ET DESSERTS

---

<b>FROMAGES FRAIS ET AFFINES</b>	28
Cheese from Jumi, Vechigen	
<b>CRÊPES SUZETTE</b>	p. P. 34
Flambéed with Grand Marnier, Cognac, vanilla ice cream (from 2 persons -please mention this dessert with your meal order)	
<b>TRILOGIE DE SORBETS</b>	24
Melon, raspberry, lemon -limoncello	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	24
Lavender, peach sorbet, chip	
<b>CHOCOLAT FELCHLIN</b>	24
Chocolate, black currants, griotte	
<b>AMANDES</b>	24
Parfait, mirabelles, rosemary sorbet	

### WINE RECOMMENDATION

Château Lafon Sauternes   Bordeaux 1 dl	16
Torcolato 2018 Az. Agr. Maculan   Vénétie 1 dl	19

Origine des viandes / Fleischherkunft:

Suisse / Schweiz: Tartare, Veau

France / Frankreich: Foie gras

Australie / Australien: Entrecôte de bœuf\*

Irlande / Irland: Entrecôte d'agneau

\*peut avoir été produit avec des hormones améliorant les performances