



Menu de la Brasserie

Salade de caille et crème brûlée de foie gras

Lukewarm quail salad with crème brûlée of duck foie gras

Œuf bio cuit sur épinards et écume de truffes

Baked bio egg on spinach and truffle foam

Médallions de lotte glacée sur purée de potiron, vinaigrette de grenade et haricots Zolfini

Glazed medallions of angler-fish on pumpkin puree
with vinaigrette of pomegranate and zolfini beans

Trilogie de poires

Trilogy of pear

Menu à une entrée

Menu complet

CHF

105

115

Suggestions de notre sommelier

Vin blanc

Pinot Gris, 2010
Klushof, Bâle

62

Mâcon «Clos de la Crochette», 2009
Domaine des Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne

95

Vin rouge

Merlot «Pio della Rocca», 2006
Adriano Kaufmann

125

Santenay «Clos du Château», 2009
Château de la Cree, Bourgogne

95

Entrées froides – Cold starters CHF

Salade mêlée de saison (V) 16

Seasonal mixed salad

Salade de mâche à l'œuf, lardons et croûtons 17

Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons

Terrine de foie gras de canard à l'orange sanguine et gelée de vin chaud 39

Terrine foie gras of duck with blood orange und mulled vine jelly

Huître Brandy Bay servies avec la garniture classique par pièce / pro Stück 7

Brandy Bay oyster with classic garnitures

Carpaccio de betterave rouge et jaune, filet de sandre et mousse de raifort 38

Carpaccio of red and yellow beetroot with pike-perch and horseradish mousse

Entrées chaudes – Warm starters

Tartelette au confit de canard et son foie gras poêlé, truffes du Périgord 41

Tartelette of duck confit with foie gras and Perigord truffles

Raviolis de Brasato maison au romarin, poire et Pecorino 39

Homemade Brasato raviolis with rosemary, pear and pecorino cheese

(V) Plat végétarien

Vegetarian dish

Soupes – Soups CHF

Velouté de salsifis au tartare d'omble et céleri branche 22

Black salsify soup with char tartar and celery

Bisque de homard et ses médaillons avec petits légumes 24

Lobster bisque with medallions of lobster and baby vegetables

Queue de bœuf avec ses raviolis et petits légumes 21

Oxtail with his ravioli and baby vegetables

Risotto & Pasta

Tagliolinis maison aux truffes blanches (V) 32

Homemade Tagliolinis with white truffles

Truffe blanche par gramme Prix du jour

White truffle per gram Daily price

Risotto d'épinards et œuf bio poché, écume de parmesan (V) 42

Spinach risotto with a poached bio egg and foam of parmesan

Poissons – Fish dishes

Roulade de sole rôtie sur épinards en branche avec pommes château, moules et sauce au safran 69

Fried rolled sole on spinach with chateau potatoes, mussels and saffron sauce

Tagliatelles sépia maison, langoustines et coquilles Saint-Jacques 68

Homemade black tagliatelle with scampis and scallops

Pot-au-feu de poissons, chou au champagne et pommes Maxime 54

Fisch Pot-au-Feu with champagne cabbage and potatoes Maxime

(V) Plat végétarien

Vegetarian dish

Viandes – Meat dishes CHF

Carré d'agneau rôti, gnocchis de persil, poivron rouge braise et câpres 64

Fried lamb chops with parsley gnocchis, braised red pepper and salted capers

Joues de veau glacées, lardons, purée de pommes de terre et légumes 58

Glazed veal cheeks with bacon on mashed potatoes and vegetables

Filet de bœuf Rossini, sauce aux truffes du Périgord, risotto au topinambour et légumes 70

Fillet of beef Rossini with Perigord truffle sauce, topinambour risotto and market vegetables

Côte de bœuf «US» double et pommes de terre sautées, bouquet de légumes et sauce béarnaise (pour deux personnes) 140

Double US beef cutlet with fried potatoes, vegetables and sauce béarnaise (for 2 persons)

Plats classiques – Classics

Tartare de bœuf «Pure Simmental» préparé selon votre choix au cognac ou whisky, servi avec frites et toast 46

Beef tartar from Simmental beef prepared with either cognac or whisky, served with pommes frites and toast

Cordon bleu de veau, frites et bouquet de légumes 58

Cordon bleu of veal, pommes frites and vegetables

Émincé de veau Zurichois (aux rognons), rösti au beurre et légumes 56

Sliced veal Zurich style (with kidneys), rösti and vegetables

Entrecôte de bœuf Simmental de la région rassis sur l'os, sauce Café de Paris, pommes de terre sautées et bouquet de légumes 67

Dry aged entrecote of Simmental beef with café de Paris sauce, fried potatoes and vegetables



Desserts – Deserts

CHF

Fromages frais et affinés

A selection of soft and hard cheeses

Petite assiette – small plate

15

Grande assiette – large plate

23

Trilogie de poires

22

Trilogy of pear

Variation aux chocolats et absinthe

23

Variation of chocolate with absinthe

Gâteau d’hiver au pavot, glace au miel et sureau

22

Winter cake with poppy, elderflower and honey ice-cream

Mousse au chocolat épicé, gâteau à la brioche, fruits au rhum et sorbet à l’orange sanguine

23

Gingerbread flavoured chocolate mousse with pyramid cake,
fruits in rum and blood orange sorbet

Crème brûlée maison

21

Homemade Crème Brûlée

Crêpes Suzette et glace à la vanille (à partir de 2 personnes, 25 minutes d’attente)

par personne 28

Crêpes Suzette with vanilla ice-cream (up to 2 people, 25 minutes waiting time)

Tous les prix y compris service et 8% 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 8% VAT. Rates in Euro are guidelines.
Payments will be charged at the official daily exchange rate.