



UNSERE KULINARISCHE REISE

*Geöffnet von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 19:00 bis 22:00 Uhr.*



FAIT MAISON

Nach den Kriterien des Labels 'Fait Maison', das von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Semaine du Goût und Slowfood festgelegt wurde, werden die auf dieser Karte angebotenen Gerichte vollständig vor Ort aus rohen Zutaten und traditionellen Kochprodukten zubereitet.

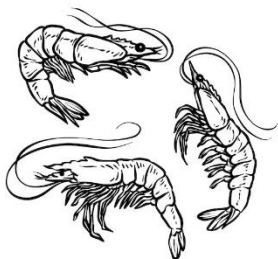
Herkunft unserer Produkte

Krustentiere: Südamerika und Vietnam
Fische: Mittelmeer
Kabeljau: Norwegen
Thunfisch: Vietnam
Muscheln: Italien und Frankreich

Kalb: Schweiz
Ente: Frankreich
Rindfleisch: Uruguay und Italien
Hähnchen: Schweiz und Frankreich
Lamm: Großbritannien

ALLERGENE

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten, die in unserer Küche verwendet werden und die Allergien und/oder Unverträglichkeiten verursachen können.



EINFÜHRUNGSGESCHMÄCKER

« DIE ERSTEN KLÄNGE UNSERER KULINARISCHEN SYMPHONIE »

GARNELEN-BISQUE

Gebratene Garnelen, Algen, Gemüse
& Krustentiersauce

CHF 26.-

FOIE GRAS TRILOGIE

Terrine...
Crème Brûlée...
Mousse...

Pflaumengelee & Briochebrot

CHF 36.-


Signature du Chef

RINDERTATAR

Serviert mit gemischtem Salat und Pommes frites
Am Tisch nach Ihrem Geschmack gewürzt

140 g / 180 g

CHF 46.- / CHF 60.-





*GENÜSSE DER
« DOLCE VITA »*

« UNSERE LIEBE & UNSERE LEIDENSCHAFT IM EINKLANG
MIT UNSEREN TRADITIONEN »

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT

Butter-Salbei-Sauce

Grana-Splitter

CHF 28.-

TAGLIOLINI MIT ZITRONE & BOTTARGA

Zitrone & Meeräschen-Bottarga

CHF 32.-

HUMMER-RISOTTO

Mantecato mit Bisque und Hummerfleisch

Serviert mit ganzem Hummer

CHF 46.-


Signature du Chef





SCHÄTZE DES MEERES

« DIE ESSENZ DES OZEANS IN JEDEM GERICHT »

PAVÉ DE DORADE

Guazzetto de Mer, Tomates cerises, Fumet de Poisson
Bruschetta & Légumes

CHF 45.-


Signature du Chef

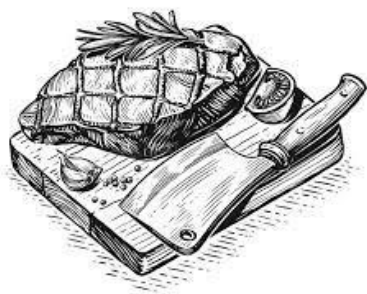
WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Buttergemüse mit Pfeffer
Ofenkartoffeln
Sauce Hollandaise

CA. 1,2 KG FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

CHF 60.- PRO PERSON



UND WARUM NICHT DIE CADRE UND SEIN FLEISCH?

GEBRATENES LAMMKARREE

Kartoffel-Millefeuille, Spinat
Bratensaft mit Zitronengras-Aroma

CHF 48.-

RINDER-TOURNEDOS ROSSINI

Foie Gras, Kartoffel-Mousseline & Gebratener Lauch

CHF 58.-



RINDERKOTELETT « FIORENTINA » AUF HEISSEM STEIN

Sauce Béarnaise
Pommes Frites, Zwiebelringe & Knuspriges Gemüse

CA. 1,2 KG FÜR 2 PERSONEN

CHF 80.- PP





L'ULTIME GOURMANDISE DANS LE CADRE

« LA DOUCEUR QUI SUBLIME LA FIN DE VOTRE VOYAGE DE SAVEURS »

CAFÉ GOURMAND

Mignardises et verrine de Tiramisù

CHF 16.-

NEU INTERPRETIERTER BABA

Vanillecreme & exotisches Kompott

CHF 19.-

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

Vollmilch, Zartbitter & Weiß
Serviert mit Baileys-Eiscreme

CHF 21.-

PANNA COTTA MIT ROTEN BEEREN

CHF 15.- PP

GLACES & SORBETS

Parfum selon disponibilités du Chef

CHF 5.- PAR BOULE





SOMMERGESCHMÄCKER

CAPRESE-SALAT

Tomaten, Burrata AOP & Pesto-Sauce

CHF 22.-

CRISPY ZIEGENKÄSE-SALAT

Gemischter Salat, Roggenbrot & knuspriger Ziegenkäse

CHF 24.-

ARTISCHOCKEN-SALAT & RICOTTA-BÄLLCHEN

Artischocken in Öl & knusprige Ricotta

CHF 24.-