

P ê c h e u r

(selon arrivage)

Dos de sandre grillé, beurre safrané, coque de risotto au citron confit	41.--
Gegrillter Zanderrücken, Safranbutter, Risotto mit kandierten Zitronen Grilled pike-perch back, saffron butter, risotto with candied lemon	
Quenelles « lyonnaises » au brochet du lac Léman, sauce homardine	36.--
Hechtklösschen „à la Lyonnaise“ vom Genfersee, Hummersauce Pike quenelles “Lyonnaise“ from the lake of Geneva, lobster sauce	
Filet d’omble chevalier cuit à l’unilatéral, beurre blanc, riz pilaf	38.--
Sesaiblingsfilet einseitig gekocht, „Beurre blanc“ (weisse Butter), Pilafreis Golden trout fillet, pan fried, “beurre blanc” (white butter), pilaf rice	
Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées et légumes du jour	41.—
Eglifilets Müllerinart, Stampfkartoffeln, Tagesgemüse Filets of perch meuniere, crushed potatoes, vegetables of the day	
L’arrivage du pêcheur	prix selon arrivage
Frischfisch vom Tag Fresh fish of the day	

B o u c h e r

Filet de bœuf, jus corsé, purée de courge et chou vert frisé, pommes paillasson au fromage	47.--
Rinderfilet, kräftige Sauce, Kürbisstock und Wirsingkohl, Kartoffelpuffer mit Käse Beef fillet, spicy juice, mashed pumpkin and Savoy cabbage, paillasson potatoes with cheese	
Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de toast brioché et pommes frites	37.--
Rindstatar, begossen nach Ihrem Geschmack, mit Toast und Pommes Frites Beef tartar, flavoured according to your taste, with toast and French fries	
Emincé de veau à la crème et rösti	44.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti Minced veal with cream sauce and rösti	
Suprême de poulet fermier à la crème, tagliatelle fraîches	34.--
Hühnchenbrust mit Rahmsauce und frischen Tagliatelle Chicken breast with cream sauce and fresh tagliatelle	
Rack d’agneau rôti au romarin sur un miroir de Porto, pommes grenaille	43.--
Gebratenes Lammrack an Rosmarin auf einem Portospiegel, Grenaille-Kartoffeln Rack of lamb with rosemary on a mirror of Porto, grenaille potatoes	
Carré de cochon de lait au sureau, jus réduit, tagliatelle	39.--
Spanferkelkarree an Holunder, Fleischfond, Tagliatelle Loin of suckling pig with elder, meat gravy, tagliatelle	

Tous les viandes et poissons sont accompagnés de légumes appropriés qui peuvent changer au fil des jours.
Si un plat devrait manquer à cette carte, c’est que nous ne disposons pas des produits frais nécessaires à sa préparation.

Chef de cuisine
Benjamin Pin

Maître d’hôtel
Denis Ritter

Provenance de la viande / Herkunft des Fleisches / Origin of meat
Veau: Suisse/Hollande Bœuf: Suisse/Chili
Gibier Suisse/Autriche Volaille: France/Suisse
Porc Suisse/Espagne

TVA 8% incl. inkl. 8% MwSt. incl. 8% VAT

Entrées

<i>Foie gras cuit au torchon, brioche aux fruits du Mendiant, crème de raisiné</i>	26.--
Hausgemachte Entenleber, Brioche mit Studentenfutter, „Raisiné-Creme“ Home made duck-liver, brioche with nuts and raisins, “raisiné cream”	
<i>Tube croustillant aux graines de pavot, homard grillé et févete, émulsion de bisque de homard</i>	25.--
Knusprige Rolle mit Mohnsamen, gegrillter Hummer und Saubohnen, konzentrierte Hummersuppe Crispy roll with poppy seed, grilled lobster and beans, emulsion of lobster bisque	
<i>Carpaccio de Saint-Jacques et ananas à l’huile vanillée</i>	22.--
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Ananas an Vanilleöl Carpaccio of scallops and pineapple on vanilla oil	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i>	19.— 26.—
Käsekrapfen nach Vinzel-Art, grüner Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad	
<i>Salade de mesclun</i> – Mesclunsalat – Mesclun salad	10.—
<i>Salade verte</i> – grüner Salat – green salad	8.—
<i>Salade mêlée</i> – gemischter Salat – mixed salad	12.—

Entremets et Potages

<i>Ravioli de courge et jambon cru, crème de parmesan, copeaux de truffe du pied du Jura</i>	22.--
Kürbis-Rohschinken-Ravioli, Parmesansauce, Trüffelspäne aus dem Jura Ravioli of pumpkin and raw ham, parmesan cream, truffle chips from the Jura	
<i>Bisque de homard</i>	14.--
Hummersuppe Lobster bisque	
<i>Consommé célestine</i>	12.--
Kraftbrühe Célestine Clear soup Celestine	

Coin des Juniors

<i>Tagliatelle, sauce tomate</i>	14.50
Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle with tomato sauce	
<i>Nuggets de dinde maison, pommes frites et légumes du jour</i>	16.—
Hausgemachte Truthahn nuggets, Pommes frites und Gemüse des Tages Home-made turkey nuggets, French fries and vegetables of the day	