

# *MENÜVORSCHLÄGE*

## *GESCHÄFTSESSEN – FEIERN - EMPFÄNGE*

### MENÜ A zu Fr. 46.—

**Salade de mesclun aux graines de tournesol et sésame  
éclats de parmesan**

Mesclun-Salat mit Sonnenblumen- und Sesamkörnern  
Parmesansplitter

\*

**Gigot d'agneau rôti au romarin  
gratin dauphinois**

**haricots verts**

Gebratene Lammkeule mit Rosmarin  
Kartoffelgratin  
grüne Bohnen

\*

**Tarte fine aux pommes tiède  
parfumée à la cannelle**

Warmer Apfelkuchen mit Zimtaroma

\*\*\*

Jeden Mittag unser Geschäftsmenü zu Fr. 47.--



MENÜ B zu Fr. 49.—

**Salade de rampon aux lardons et croûtons**

Feldsalat mit Speck und Croutons

\*

**Coulibiac de saumon d'Ecosse et féra du Léman  
beurre au safran**

**Brocoli et tomates Cherry**

Pastete von schottischem Lachs und Felchen aus dem See

Safranbutter

Broccoli und Kirschtomaten

\*

**Nougat glacé avec coulis de framboises**

Gefrorenes Nougat mit Himbeersauce

\*\*\*

MENÜ C zu Fr. 54.--

**Déclinaison du Léman**

**et son bouquet de jeunes pousses**

Fischterrinen vom See mit jungen Sprossen

\*

**Suprême de poulet élevé au maïs**

**farcé de poireaux et de gingembre**

**risotto d'orge aux légumes croquants**

Brüstchen vom Huhn mit Mais aufgezogen

gefüllt mit Lauch und Ingwer

Gerstenrisotto mit knackigem Gemüse

\*

**Crème brûlée parfumée à la vanille**

Crème brûlée mit Vanillearoma

\*\*\*



MENÜ D zu Fr. 55.--

**Mille-feuilles de légumes marinés  
au fromage de chèvre d'Aubonne**

Mariniertes Gemüse "Mille-feuilles Art"  
und Ziegenkäse aus Aubonne

\*

**Filet de féra du Léman rôti sur peau  
émulsion aux épices d'Inde**

**Quinoa à la coriandre**

Felchenfilet aus dem See, gebraten auf der Haut  
indische Gewürzsauce  
Quinoa mit Koriander

\*

**Entremets aux fruits de saison et son sorbet**

Dessert aus Früchten der Jahreszeit und Sorbet

\*\*\*

MENÜ E zu Fr. 64.—

**Thon mi-cuit au Gomasio  
et sa salade asiatique parfumée au lait de coco**

Halbgekochter Thunfisch mit Gomasio  
asiatischer Salat mit Kokosmilch

\*

**Carré d'agneau en croûte de wasabi  
jus corsé**

**pommes de terre Darphin**

**bouquet de légumes**

Lammkarree in Wasabi-Kruste  
deftige Sauce

Darphin-Kartoffeln

Gemüsebouquet

\*

**Moelleux au chocolat**

Schokoladenkuchen

\*\*\*



MENÜ F zu Fr. 65.--

**Terrine de campagne au foie gras  
et sa gelée de Malvoisie**

Landterrinen mit Entenleber und Malvoisie-Gelee

\*

**Fleurette du primeur et son cappuccino de crème de Gruyère**

Gemüsesuppe mit Greyerzer Rahm nach Cappuccino-Art

\*

**Pavé de sandre en écailles de pommes de terre**

**Légumes nouveaux**

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen

neue Gemüse

\*

**Entremets aux fruits de saison et son sorbet**

Dessert aus Früchten der Jahreszeit und Sorbet

\*\*\*

MENÜ G zu Fr. 69.50

**Filet de thon mi-cuit et ses légumes croquants**

Halbgekochtes Thunfischfilet und knackiges Gemüse

\*

**Velouté de volaille au cerfeuil et dés de foie gras**

Geflügelcremesuppe mit Kerbel und Entenleberwürfeln

\*

**Filet de boeuf rôti entier au sel de Guérande**

**Sauce à la Syrah**

**potatoes de terre château**

**légumes du marché**

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Salz aus der Guérande

Syrah-Sauce

Schlosskartoffeln und Marktgemüse

\*

**Tulipe de fruits frais de saison et son sorbet**

Biskuit mit frischen Früchten der Jahreszeit und Sorbet

\*\*\*



MENÜ H zu Fr. 73.--

**Tartare de crabe au guacamole maison**

Krabbentatar mit hausgemachter Guacamole

\*

**Soupe de pêcheur du Léman**

Fischersuppe vom See

\*

**Filet de bœuf rôti entier à basse température  
gratin de pommes de terre  
tatin d'échalotes confites  
légumes du primeur**

Rinderfilet im Ganzen bei niedriger Temperatur gebraten

Kartoffelgratin

gestürzte Schalottentarte

Gemüse vom Markt

\*

**Parfait glacé à la pistache**

Pistazien-Eisparfait

\*\*\*



MENÜ I zu Fr. 75.--

**Carpaccio de saumon frais  
vinaigrette aux baies roses et gingembre**

Frisches Lachs-Carpaccio  
Vinaigrette mit roten Beeren und Ingwer

\*

**Mille-feuilles de rouget et mijoté de fenouil**

**sauce vierge**

Rotbarbe und Fenchel "Mille-feuilles Art"

provenzalische Sauce

\*

**Magret de canette  
chutney de saison  
pommes de terre Anna  
légumes du primeur**

Kleines Entenbrüstchen

Chutney der Jahreszeit

Anna-Kartoffeln

Gemüse vom Markt

\*

**Soufflé glacé au Grand Marnier**

Eis-Auflauf mit Grand Marnier

\*\*\*



MENÜ J zu Fr. 95.--

**Escalope de foie gras chaud  
sur pommes reinettes**

Gebratenes Entenleberschnitzel  
auf Reinette-Äpfeln

\*

**Filet d'omble poché au beurre blanc  
parfumé à l'huile de truffe blanche**

Saiblingsfilet mit Butter pochiert  
und weissem Trüffelöl

\*

**Sorbet fruit de la passion au Blanc de Blanc au sureau**

Passionsfruchtsorbet an Blanc de Blanc mit Holunder

\*

**Carré d'agneau rôti à la fleur de thym  
pommes de terre darphin  
légumes du marché**

Lammkarree gebraten mit Thymian  
Darphin-Kartoffeln  
Marktgemüse

\*

**Chariot de fromages**

Käsewagen

\*

**Croquant aux fraises et aux amandes**

Erdbeer- und Mandelkrokant

\*\*\*



MENÜ K zu Fr. 112.--

**Croustillant de foie gras du sud-ouest chaud  
aux fruits de saison**

Gebratenes Entenleberkrokant  
mit Früchten der Jahreszeit

\*

**Brochette de Saint-Jacques sur un lit d'épinard  
émulsion de jus de carottes et carvi**

Jakobsmuschelspiess auf Spinatbett  
Sauce mit Karotten und Kümmel

\*

**Vichyssoise chaude ou froide**

Heisse oder kalte Vichyssoise

\*

**Filet mignon de veau aux chanterelles et aux herbes  
pommes de terre cocotte  
légumes nouveaux**

Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Kräutern  
Kartoffeln und neues Gemüse

\*

**Chariot de fromages**

Käsewagen

\*

**Pannacotta aux fruits et son coulis**

Pannacotta mit Früchten und Sauce

\*\*\*



VEGETARISCHES MENÜ 1 zu Fr. 48.--

**Tarte fine de légumes au pesto  
salade verte**

Feine Gemüsetarte mit Pesto  
grüner Salat

\*

**Risotto d'épeautre aux échalotes confites  
crème chantilly**

Dinkelrisotto mit kandierten Schalotten  
Chantilly

\*

**Ananas avec son sirop parfumé à la menthe**

Ananas mit Minzsirup

\*\*\*



VEGETARISCHES MENÜ 2 zu Fr. 55.--

**Pannequet de saumon à la crème acidulée et son crostino**

Lachspfannkuchen mit Sauerrahm und Crostino

\*

**Pavé de sandre**

**risotto à la crème de citron**

**pousses de roquette**

Zanderfilet

Zitronencreme-Risotto und Rucolasprossen

oder

**Pavé de saumon**

**fricassée de pleurotes et pousses d'épinard**

**condiment de pignons de pin et cébettes**

Lachsfilet

Austernpilz-Frikassee und Spinatsprossen

Gewürz aus Pinienkernen und Zwiebeln

\*

**Brochette de fruits frais caramélisés**

**glace vanille**

Frischer karamelisierter Früchtespiess

Vanille-Eis

\*\*\*

Aufpreis für Käseauswahl

Fr. 9.50 pro Person

Diese Menüs sind ab 15 Personen konzipiert !

Unter Vorbehalt der Preisanpassung !