

## LE COMMENCEMENT... | ZU BEGINN...

Salade de rampon   brisures de Sbrinz   miel de sapin   pickles d'échalottes   noix caramélisées Feldsalat   Sbrinz   Tannenhonig   eingelegte Edelpilze   karamellisierte Nüsse	19
Foie gras poêlé de la maison Mitteault   texture de clémentines   condiment tamarin épicé (G) (L) Gebratene Entenleber aus dem Haus Mitteault   Variationen von der Clementine   Tamarindengewürz	28
Mousseline de topinambour au café   truffe & champignons Jerusalem-Artischocken-Kaffee-Mousseline   Trüffel & Pilze	25
Carpaccio de poulpe   vinaigrette au miel d'acacia   olives taggiasca   avocat au lait de coco   croustillant de féta Carpaccio vom Tintenfisch   Vinaigrette mit Akazienhonig   Taggiasca-Oliven   Avocado mit Kokosmilch   knuspriger Feta	25
Salade César aux suprêmes de poulet fumé Caesar Salat mit geräuchertem Poulet	28
Soupe du jour Tagessuppe	19

## LES PLATS PRINCIPAUX... | DIE HAUPTGÄNGE...

Taglierini   sauce crèmeuse au Bleuchâtel   truffe noire Taglierini   cremige Bleuchâtel-Sauce   Schwarzer Trüffel	30
Saumon alpin suisse à l'unilatéral   mousseline Saint-Germain   sauce genevoise (G) Einseitiger Schweizer Alpinenlachs   Erbsenmousselin   Genfer Sauce	45
Filets de perche du Loë   pommes de terre grenailles   légumes racines   sauce tartare (G) Loë Eglifilets   kleine Kartoffeln mit Petersilie   Wurzelgemüse   Tatar-Sauce	49
Cœur de filet de bœuf en croûte de moëlle   carottes fanes   caramel de betterave   mousseline de pommes de terre Schweizer Rindsfilet mit Knochenmark-Butterkruste   Rüeblen   Randen-Karamell   Kartoffel-Mousseline	53
Souris d'agneau braisée   légumes racines   crémeux de céleri   kumquat (G) Grillierte Lammkeule   Wurzelgemüse   Sellerie-Cremesuppe   Kumquat	47

## SNACKS... | SNACKS...

Club Sandwich avec poulet   laitue   tomates   lard grillé   œuf   mayonnaise   frites Club Sandwich mit Poulet   Salat   Tomate   gegrilltem Speck   Ei   Mayonnaise   Pommes Frites	29
« Beef burger » de Saint-Léger   tomates   oignons rouges   cornichons   salade de mesclun   frites « Saint-Léger » Rindfleisch-Burger   Tomaten   rote Zwiebeln   Essiggurken   Mesclun-Salat   Pommes Frites	37
> avec supplément fromage à raclette/ Zuzüglich Raclettekäse	38
> avec supplément bacon / Zuzüglich Speck	38
> avec les deux / beides	39

(G) Sans gluten (L) Sans lactose

## DOUCEURS... | DESSERTS...

Mille-feuille praliné   sorbet au cacao amer Mille-Feuille « Praliné »   Sorbet von Bitterschokolade	16
Crème brûlée du moment (G) « Crème Brûlée »	14
Meringue crème double   Marmelade de fruits rouges Doppelrahm und Meringue   Marmelade aus roten Früchten	16
Paris Brest « Paris Brest »	16

## NOTRE MENU | MENÜ...

Mousseline de topinambour au café | truffe & champignons  
Jerusalem-Artuschocken-Kaffee-Mousseline | Trüffel & Pilze  
\*\*\*

Saumon alpin suisse à l'unilatéral | mousseline Saint-Germain | sauce genevoise  
Einseitiger schweizer Alpenlachs | Erbsenmousselin | Genfer Sauce

et/ou und/oder

Cœur de filet de bœuf en croûte de moëlle | carottes fanes | caramel de betterave |  
mousseline de pommes de terre  
Schweizer Rindsfilet mit Knochenmark-Butterkruste | Rüebli | Randen-Karamell | Kartoffel-Mousseline  
\*\*\*

Mille-feuille praliné | sorbet au cacao amer  
Mille-Feuille « Praliné » | Sorbet von Bitterschokolade

Menu 3 plats, 3-Gang CHF 80.-  
Menu 4 plats, 4-Gang CHF 95.-

## NOTRE SUGGESTION DE VINS | UNSER WEINVORSCHLAG

	Btl.	1 dl
Astrosa Rosé de Syrah et Grenache, 2018	42	6.50
Pinot Gris Olivier Ducret, Chardonne, 2018	55	8
Château La Bastide Cuvée Tradition (Roussanne, Vermentino, Bourboulenc), 2018	38	6.50
Gamaret Barrique, Jean-Paul Forestier, Chardonne, 2019	70	12
Château La Bastide Eidos (Syrah, Grenache) Barrique, 2015	58	9