

P ê c h e u r

<i>Filet de féra du lac doré sur peau aux asperges vertes, émulsion aux carottes pommes de terre persillées</i>	38.ô
Felchenfilet vom See auf der Haut golden gebraten, mit grünem Spargel, Karottensauce, Petersilienkartoffeln Pollan filets from the lake fried on skin, with green asparagus, carrot sauce, parsley potatoes	
<i>Brochette de Saint-Jacques au chorizo, légumes sautés à l'origan, jus de viande</i>	41.ô
Spieß mit Jakobsmuscheln und Chorizo, sautiertes Gemüse mit Oregano, Bratensaft Scallop skewers with chorizo and sautéed vegetables with oregano, meat gravy	
<i>Médailles de lotte bardés au lard fumé, jus corsé, riz pilaf et légumes de saison</i>	39.ô
Seeteufelmedaillons mit geräuchertem Speck umwickelt, deftige Sauce, Pilawreis und Saisongemüsen Sea devil medallions wrapped with smoked bacon, hearty sauce, pilaf rice and vegetables of the season	
<i>Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et salade</i>	41.ô
Eglifilets Müllerinart und Stampfkartoffeln mit Olivenöl und grünem Salat Filets of perch meuniere and crushed potatoes with olive oil and green salad	
<i>Løarrivage du pêcheur</i>	prix selon arrivage
Frischfisch vom Tag - Fresh fish of the day	

B o u c h e r

<i>Entrecôte grillée à la plancha, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf et légumes sautés</i>	47.ô
Gegrillte Entrecôte, Sauce Béarnaise, Pont-Neuf Kartoffeln und sautiertes Gemüse Grilled Entrecôte, Sauce Béarnaise, Pont-Neuf potatoes and sautéed vegetables	
<i>Filet d'agneau farci au fromage de chèvre d'Aubonne et aux poires séchées, polenta aux champignons des bois, romanesco</i>	41.ô
Gefülltes Lammfilet mit Schafskäse und getrockneten Birnen, Polenta mit Waldpilzen, Romanesco Lamb fillet stuffed with goat cheese and dried pears, polenta with forest mushrooms, romanesco	
<i>Suprême de pintade, quartier de chou confit et pommes de terre boulangère, jus de volaille au thym</i>	34.ô
Perlhuhnbrust mit eingelegtem Kohl und Bäckerinkartoffeln, Geflügeljus mit Thymian Guinea fowl breast with confit cabbage quarters and Boulangère style, chicken gravy with thyme	
<i>Mignons de porc aux morilles, tagliatelle fraîches et cassolette de légumes</i>	39.ô
Filet mignon vom Schwein mit Morcheln, frische Tagliatelle und Gemüsetöpfchen Filet mignon from the pork with morels, fresh tagliatelle and vegetable pot	
<i>Emincé de veau zurichois avec Rösti</i>	43.ô
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti Minced veal Zurich style with Rösti	
<i>Tartare de boeuf arrosé selon votre désir, accompagné de toast brioché</i>	36.ô
Rindstatar begossen nach Ihrem Geschmack, dazu Buttertoast Beefsteak tartare flavoured as you wish with butter toast	

Chefs de cuisine

Patrick Bienvenu

Claude-Gabrielle Belaubre

Maître d'hôtel

Denis Ritter

Provenance de la viande / Herkunft des Fleisches / Origin of meat

Veau: Suisse Bœuf: Suisse

Chevreuril: Autriche Volaille: Suisse/France

Lièvre: Argentine/Uruguay

TVA 7.6% incl. inkl. 7.6% MwSt. incl. 7.6% VAT

Entrées

<i>Huîtres « Marennnes d'Oléron N°2 », vinaigrette et pain de seigle du Valais</i>	1 Pce	4.50
Austern òMarennnes d'Oléron n°2ö, Vinaigrette und Walliser Roggenbrot	6 Pces	26.ö
Oysters « Marennnes d'Oléron n°2 », vinaigrette and Wallis rye bread	12 Pces	49.ö
<i>Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de poires et de poivres longs, tuile aux épices</i>		26.ö
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Birnen- und Pfefferchutney, Gewürzbrick		
Home-made duck-liver terrine with pear and pepper chutney, spicy brick		
<i>Salade de dents de lion, croûtons et lardons</i>		17.ö
Löwenzahnsalat, Croûtons und Speckwürfel		
Salad of dandelion, croûtons and bacon		
<i>ñ ufs en meurette, sauce bourguignonne, petits croûtons et lardons sautés</i>		19.ö
Pochierte Eier mit Burgundersauce, kleine Croûtons und gebratene Speckwürfel		
Poached eggs with Burgundy sauce, small croutons and sautéed bacon strips		
<i>Tartare de daurade au fenouil et tomate, sauce vierge parfumée aux herbes</i>		24.ö
Tatar von der Meerbrasse mit Fenchel und Tomate, Kräutersauce		
Gilt head bream tatar with fennel and tomato, herb sauce		
<i>Beignets de Vinzel sur lit de salade</i>	19.ö	26.ö
Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salatbett		
Cheese fritters Vinzel style on a bed of garden greens		
<i>Salade verte - grüner Salat ó green salad</i>		8.ö
<i>Salade mêlée ó gemischter Salat ó mixed salad</i>		12.ö

Entremets et Potages

<i>Feuilleté aux champignons des bois</i>		25.ö
Blätterteig mit Waldpilzen		
Puff pastry with forest mushrooms		
<i>Gnocchi et sa sauce jour</i>	19.ö	26.ö
Gnocchi mit Sauce des Tages		
Gnocchi with sauce of the day		
<i>Marmite du pêcheur avec croûtons et rouille</i>		15.ö
Fischsuppe mit Croûtons und Rouille		
Fish soup with croutons and rouille		
<i>Crème de légumes</i>		10.ö
Gemüsecrèmesuppe		
Vegetable cream soup		

Coin des Juniors

<i>Tagliatelle maison avec sauce tomate</i>		14.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce		
Home made tagliatelle with tomato sauce		
<i>Escalope de dinde panée, pommes frites</i>		16.ö
Paniertes Putenschnitzel, Pommes Frites		
Breaded turkey escalope, french fries		