

Coin poisson - Fischecke - fish corner

Filet d'omble poêlé sur la peau, beurre monté aux orties, risotto venere	37.—
<i>Seesaibling Filet auf der Haut gebraten, Brennessel Butter und Risotto venere</i> <i>Golden trout fillet roasted on his skin, nettle butter and risotto venere</i>	
Médailles de lotte aux étrilles, épinard sauté et riz sauvage	39.—
<i>Seeteufel Medaillons mit Krabben, Spinat und Wildreis</i> <i>Sea devil medallions with crabs, spinach and wild rice</i>	
Filets de perche meunière avec pommes frites et salade verte	42.—
<i>Gebratene Eglifilets Müllerinart mit Pommes Frites und grünem Salat</i> <i>Roasted fillets of perch meuniere with French fries and green salad</i>	
Poisson du marché	selon
<i>Fisch vom Markt</i>	arrivage
<i>Fish from the market</i>	

Coin viande - Fleischecke - meat corner

Suprême de pintade aux morilles, riz sauvage à la carotte	39.—
<i>Perlhuhnbrust mit Morcheln, Wildreis und Karotten</i> <i>Guinea fowl breast with morels, wild rice and carrots</i>	
Magret de canard à la raisinée, navet, pommes de terre et pomme	39.—
<i>Entenbrust mit eingekochtem Fruchtsaft, Rüben, Kartoffeln und Äpfeln</i> <i>Duck breast with cooked fruit juice, turnip, potatoes and apple</i>	
Selle d'agneau rôtie, pommes de terre au romarin et roquette	42.—
<i>Gebratener Lammrücken, Rosmarin Kartoffeln und Rucola</i> <i>Roasted back of lamb, rosemary potatoes and garden rocket</i>	
Filet de bœuf grillé, beurre d'ail des ours, pomme de terre au four	45.—
<i>Gegrilltes Rindsfilet mit Bärlauch Butter und Ofenkartoffel</i> <i>Grilled beef fillet with wild garlic butter and backed potato</i>	

La famille Pontet, leur chef de cuisine, Xavier Gombaudo, et les collaborateurs vous souhaitent un excellent appétit !

Provenance de la viande / Fleischherkunft / Origin of meat
Canard: France Bœuf: Irlande/Suisse
Pintade: France Agneau: France

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

Entrées - Vorspeisen - Starters

Saumon fumé Balik Suisse, héritage du Tsar de Russie	31.–	45.–
<i>Geräucherter, schweizerischer Baliklachs nach Geheimrezept vom Zar von Russland</i> <i>Smoked Swiss Balik salmon after a secret recipe of Russian Tsar's</i>		
Salade de chèvre rôti dans sa pomme de terre et croquette d'ail nouveau		22.–
<i>Gebackener Ziegenkäse in der Kartoffel serviert, frische Knoblauch Krokette</i> <i>Roasted goat cheese served in his potato, fresh garlic croquette</i>		
Saucisson de poissons du lac, vinaigrette avec cerfeuil et moutarde		24.–
<i>Seefischwurst mit Kerbel- und Senf-Vinaigrette</i> <i>Lake fish sausage with chervil and mustard vinaigrette</i>		
Salade du Casino	25.–	32.–
<i>Casino-Salat</i> <i>Casino salad</i>		
Marbré de foie gras et artichaut		25.–
<i>Gänseleber- und Artischocken-Terrine</i> <i>Goose-liver and artichoke terrine</i>		
Maki de tartare de dorade sur son carpaccio à la limette		24.–
<i>Tartar und Carpaccio von Goldbrasse mit Zitronengras</i> <i>Tartar and carpaccio of sea bream with lime</i>		
Salade verte - grüner Salat - green salad		8.–
Salade mêlée - gemischter Salat - mixed salad	13.–	20.–

Potages/Pâtes - Suppen/Teigwaren - Soups/Pasta

Soupe de poisson, croûtons à la rouille		16.–
<i>Fischsuppe mit Rouille-croûtons – Fish soup with rouille-croustons</i>		
Tagliolini maison à l'encre de seiche, aux St-Jacques et à la roquette		31.–
<i>Hausgemachte Tintenfisch Tagliolini mit Jakobsmuscheln und Rucola</i> <i>Home-made squid ink tagliolini with scallops and garden rocket</i>		
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo aux artichauts et copeaux de parmesan		29.–
<i>Risotto Carnaroli Riserva San Massimo mit Artischocken und Parmesansplittern</i> <i>Risotto Carnaroli Riserva San Massimo with artichoke and parmesan slices</i>		
Maltagliati maison au fenouil, thon et olives		26.–
<i>Hausgemachte Maltagliati mit Fenchel, Thon und Oliven – Home-made maltagliati with fennel, tuna and olives</i>		

Pour les petits - für die Kleinen - for the children

Tagliatelle maison à la sauce tomate		15.–
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce - home made tagliatelle with tomato sauce</i>		
Burger de bœuf, pommes frites et bâtons de légumes		16.–
<i>Rindfleischburger, Pommes Frites und Gemüsestäbchen – beefburger, French fries and vegetables</i>		