

HAUTE

BRASSERIE

Antipasti

Raclette arancini | **24.-**
Arancini à la Raclette

Salmon tartlet | **30.-**
Tartelette de saumon

Pulled pork roll | **25.-**
Pulled pork roll

Cheese selection | **28.-**
Sélection de fromage

Assortment of charcuterie | **32.-**
Assortiment de charcuterie

Smoked salmon, toasted brioche | **44.-**
Saumon fumé, brioche toastée

Starters

Seasonal soup | **25.-**
Soupe de saison

Quinoa, avocado, goji berry | **29.-**
Quinoa, avocat, baie de goji

Ceviche, pear, lovage | **38.-**
Ceviche, poire, livèche

Celery like a risotto, black truffle | **42.-**
Céleri comme un risotto, truffe noire

Comfort Food

Club Sandwich with chicken | **38.-**
Club sandwich au poulet

Wagyu raclette burger | **42.-**
Burger de Wagyu et raclette

Cesar salad with chicken or prawns | **48.-**
Salade César avec poulet ou crevette

Penne alla carbonara | **30.-**
Penne à la carbonara

Spaghetti alla bolognese | **44.-**
Spaghetti à la bolognaise

Main Courses

Roasted beef filet | **65.-**
Filet de boeuf rôti

Fish of the day | **MP**
Poisson du jour

Grilled Chicken breast | **38.-**
Suprême de poulet grillée

Crayfish agnolotti, lobster bisque | **44.-**
*Agnolotti d'écrevisses,
bisque de homard*

Scallops and leek declination | **52.-**
*Coquilles Saint-Jacques et
déclinaison de poireaux*

Sides

Homemade fries | **8.-**
Frites maison

Mashed potatoes | **9.-**
Purée de pommes de terre

Sauteed spinach | **9.-**
Épinards sautés

Seasonal vegetables | **8.-**
Légumes de saison

Green salad | **8.-**
Salade verte

Desserts

Red fruits pavlova | **19.-**
Pavlova aux fruits rouges

Tarte tatin, vanilla ice cream | **21.-**
Tarte tatin, glace à la vanille

New York cheesecake | **21.-**
New York cheesecake

Fresh Fruits plate | **24.-**
Assiette de fruits

Our prices are in CHF and VAT is included. Allergens that can be found in certain dishes our employees will gladly give you information on foods that can trigger allergies or intolerances.

All ingredients are sourced with care: Wild Sea Bass from Atlantic North-East France, Salmon from Scotland, Anchovies from Cantabria, Wagyu Beef from Spain, Beef Fillet from Switzerland, Pork from France, Sole from Atlantic North-East France, Chicken from France, Pastries from France, Flour from Switzerland.

Nos prix sont en CHF et la TVA est incluse. Des allergènes pouvant être présents dans certains plats, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les aliments pouvant déclencher des allergies ou des intolérances.

Tous les ingrédients sont soigneusement sélectionnés : Bar de Ligne de Atlantic Nord-Est France, Saumon d'Écosse, Anchois de Cantabrie, Boeuf Wagyu d'Espagne, Filet de boeuf de Suisse, Porc de France, Sole de Atlantic Nord-Est France, et Volaille de France, Viennoiserie de France, Farine de Suisse.