

# VUE

la cuisine  
*neo-artisanale*

*Nous vous proposons une cuisine avec le produit et l'artisanat au centre.  
«Néo-artisanal»: c'est classique mais en même temps moderne, avec des mets  
à partager et à savourer ensemble.*

## *les HORS-D'ŒUVRE*

	PRÉLUDE	PRINCIPAL
Timbale de brochet Nantua aux écrevisses Hecht-Timbale Nantua mit Flusskrebse	28	
Petit pâté alsacienne de porcelet Duroc de la vallée de l'Aar aux prunes bleues épicées ✚ Pastetchen Elsässer Art vom Aaretaler Duroc-Schweinchen mit Gewürzzwetschgen	26	
Ravioli de crabe royal à la nage et boutargue ✚ Königskrebs-Ravioli im Sud mit Bottarga	22	32
Cocktail de crevettes Calypso ✚ Krevetten-Cocktail Calypso	34	
Filet de bœuf Black Angus mariné pendant dix jours à la gelée de coings et au genièvre 10 Tage lang gebeiztes Filet vom Black-Angus-Rind mit Quittengelee und Wacholder	34	44
Gâteau de foie gras de canard aux noix noires Entenlebertorte mit schwarzen Nüssen	32	
Crème de Sbrinz à la truffe et à la marjolaine ▼ Sbrinz-Süppchen mit Trüffel und Majoran	18	
Laitues baby à la sauce ravigote ▼ Baby-Lattich mit Ravigote-Sauce	16	

## *les ŒUFS BIO EN HORS-D'ŒUVRE*

Œufs russe au caviar de saumon et à la moutarde de Dijon Russische Eier mit Dijon-Senf und Lachskaviar	22	
Omelette baveuse aux champignons et à la langue de veau ✚ Leicht gebackene Omelette mit Champignons und Kalbszunge	18	
Œuf bio en cocotte au fromage l'Etivaz et aux échalotes confites ▼ Bio-Landei im Töpfchen mit L'Etivaz-Käse und konfierten Schalotten	18	

## *les VÉGÉTARIENS & VÉGÉTALIENS*

Cassoulet de haricots aux tomates et au parmesan «vacche rosse» ✚ ▼ Bohnen-Cassoulet mit Tomaten und Parmesan «vacche rosse»	22	28
Malfatti d'épinards aux pignons et au beurre de sauge ✚ ▼ Spinat-Malfatti mit Pinienkernen und Salbeibutter	26	34

✚ à partager – zum Teilen   ▼ végétarien – vegetarisch

## *les VIANDES*

	LADY LIKE	PRINCIPAL
Bern Burger – beefsteak tartare grillé de bœuf Angus à la mayonnaise truffée et au fromage Bern Burger – grilliertes Tatar-Beefsteak vom Angus-Rind mit Trüffelmayonnaise und Käse	32	47
Joue de veau glacée au Pinot Noir et aux légumes anciens Glasiertes Kalbsbäckchen mit Pinot Noir und Urgemüse		45
Filet de bœuf Black Angus Rossini aux épinards Filet vom Black-Angus-Rind Rossini mit Spinat		62
Carré d'agneau provençale et tarte aux courgettes ✚ Lammkarree provenzalische Art mit Zucchetti-Tarte		52
Ventre de cochon de lait caramélisé de miel aux légumes anciens ✚ Mit Honig karamellisierter Spanferkelbauch mit Urgemüse		38
Navarin de poularde de Bresse en oignon des Cevennes et sauce Soubise Navarin von der Bresse-Poularde in der Cevennen-Zwiebel mit Soubise-Sauce		42

## *les POISSONS & CRUSTACÉS*

Poisson du jour grillé Grillierter Fisch je nach Fang	39	54
Langouste du Cap grillée ✚ Kap-Languste vom Grill	37	52
Fricassée de homard aux pistils de safran et au vermouth Jsotta Hummer-Frikassee mit Safranfäden und Jsotta-Vermouth		45

## *les ACCOMPAGNEMENTS*

Schnitz und Drunder – plat traditionnel argovien aux poires sechées, aux pommes de terre et au lard  
Schnitz und Drunder – Aargauer Spezialität mit gedörrten Birnen, Kartoffeln und Speck

Pommes de terre mousseline à l'huile d'olive «Herdade do Esporão» et à la marjolaine  
Mousseline-Kartoffeln mit Olivenöl «Herdade do Esporão» und Majoran

Gratin de pommes de terre – Kartoffelgratin

Pommes de terre sautées, aïoli – Röstkartoffeln, Aïoli

Pommes de terre allumettes – Streichholzkartoffeln

Zusätzliche Beilage oder Beilagen für Lady-Like-Gerichte CHF 8



Rind: Spanien/Uruguay    Kalb: CH    Lamm: Irland    Schwein: CH    Tatar-Beefsteak: CH    Entenleber: Frankreich    Poularde: Frankreich  
Thunfisch: Philippinen    Kingfisch: Australien/Japan    Lachs: Schottland    Hecht: CH