

LES FRUITS DE MER

Bisque de homard tartare de crustacés Hummerbisque Krustentiertartar	22
Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 Austern Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 Roggenbrot Salzbutter Zitrone Schalotten-Vinaigrette	6 pcs 45 12 pcs 85
Cocktail de crevettes "Calypso" Krevetten-Cocktail Calypso-Sauce	35

POUR COMMENCER

Mesclun de salade croûtons (Végan) Grüner gemischter Salat Croûtons	18
Quiche aux endives mimolette pistou au noix (V) Quiche mit Chicorée Mimolette Pistou mit Walnuss	21
Ballotine d'œuf façon mimosa crème d'algues caviar d'aubergine (V) Eierballotine nach Mimosenart Algencreme Auberginenkaviar	26
Soufflé au fromage en deux cuissons sauce soubise (V) Käsesoufflé in zwei Garstufen Soubise-Sauce	29
Noix de St-Jacques façon Rossini foie gras poêlé jus de volaille truffé Jakobsmuscheln Rossini-Art gebratene Gänseleber getrüffeltes Geflügeljus	41
Rillettes de truite fumée courgette aneth gel de pomme Rillettes von der geräucherten Forelle Zucchetti Dill Apfelgel	32
Tartare de saumon à la Réunionnaise mangue citron vert avocat tuile de rougail Lachstartar Réunionnaise-Art Mango Limette Avocado Rougail-Tuile	34
Terrine de jarret de porc mayonnaise à l'estragon croustillant de couenne Terrine von der Schweinshaxe Estragonmayonnaise knusprige Schwarte	21

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes
Für Fragen zu Ingredienzien und Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Gänsestopfleber: Frankreich Niere: Schweiz Rindfleisch: Schweiz Fasan: Frankreich Lamm: UK/Australian
Schweinefleisch: Schweiz
Auster: Frankreich Muscheln: Niederlande Flusskrebse: China Shrimps: Vietnam Lachs: Norwegen
Jakobsmuschel: Japan Hummer: US Seeteufel: Island Tintenfisch: Spanien Seebarsch: Griechenland
Seezunge: Niederlande Forelle: Dänemark

in Kooperation mit



POUR SUIVRE

🌀 Lasagne de fricassée d'écrevisses sauce mornay fève kale tomate	46
Lasagne mit Flusskrebsfrikassee Mornay-Sauce Ackerbohne Grünkohl Tomate	
<i>CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet</i>	
Encornet farci à la Setoise saucisse de Toulouse aïoli à l'encre de seiche	48
Gefüllter Tintenfisch nach Setoise-Art Toulouse-Wurst Aioli mit Tintenfischfarbe.	
Blanquette de lotte moules crème au safran	49
Seeteufel-Blanquette Miesmuscheln Safrancreme	
Sole meunière fenouil safrané	74
Seezunge Müllerin Art Safranfenchel	
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné pour deux convives	150
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken Zitronen-Beurre blanc für zwei Personen	
Rognons de veau sauce crémée à la moutarde en grain pommes de terre ratte	43
Kalbsniere Rahmsauce mit körnigem Senf Rattankartoffeln	
Suprême de faisan fumé au foin pomme confite mousseline de céleri à la cannelle	48
Mit Heu geräucherte Fasanenbrust kandierter Apfel Selleriemousseline mit Zimt	
Filet d'agneau panisse courge butternut trompette de la mort jus à la fève tonka	57
Lammfilet Panisse Butternutkürbis Totentrompete Jus mit Tonkabohne	
Entrecôte de bœuf « Swiss Black Angus » à l'échalote écrasé de pomme de terre truffé	62
Entrecote vom «Swiss Black Angus»-Rind mit Schalotten getrüffeltes Kartoffelstampf	

PLATS VÉGAN

Choux vert farci quinoa champignons bruns béchamel au lait d'amande ^(Végan)	39
Gefüllter Grünkohl Quinoa braune Champignons Mandelmilch-Bechamel	
Chou-fleur rôti thym citronné polenta maïs grillé ^(Végan)	37
Gebratener Blumenkohl Zitronenthymian Polenta gerösteter Mais	
Risotto de gruau d'épeautre champignons des bois châtaignes ^(Végan)	41
Risotto aus Dinkelgriss Waldpilze Kastanien	

ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement est inclus pour chaque plat. Accompagnement supplémentaire :	9
Bei jedem Hauptgericht ist eine Beilage inklusive. Zusätzliche Beilage :	
Mousseline de panais & pomme de terre ^(V)	Pommes frites
Pastinaken- & Kartoffelmousseline	
Pommes frites	
Carottes vichyssoise ^(V)	Mesclun de salade ^(Végan)
Vichyssoise-Karotten	
Grüner gemischter Salat	