

## LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 <sup>G, L</sup>	6 pcs 45   12 pcs 85
Austern Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2   Roggenbrot   Salzbutter   Zitrone   Schalotten-Vinaigrette	
Carpaccio de poulpe   agrumes   légumes à l'aigre-doux	29
Carpaccio von Oktopus   Zitrusfrüchte   süß-sauer eingelegtes Gemüse	
Cocktail de crevettes « Calypso » <sup>L</sup>	35
Krevetten-Cocktail   Calypso-Sauce	

## POUR COMMENCER

Potage Crécy   perles du Japon   raifort <sup>V, L</sup>	18
Rüeblicrèmesuppe   Tapioka-Perlen   Meerrettich	
Salade de dent-de-lion   œuf dur   bacon   croûtons <sup>G</sup>	19
Löwenzahnsalat   hartgekochtes Ei   Speck   Croutons	
Quiche aux endives   mimolette   pistou <sup>V, G, L</sup>	21
Quiche mit Chicorée   Mimolette   Pistou	
Soufflé au fromage en deux cuissons   sauce soubise <sup>V, G, L</sup>	29
Käsesoufflé in zwei Garstufen   Soubise-Sauce	
Œuf bio parfait 64° C   fricassée d'artichaut   tapenade   émulsion à la sarriette <sup>V, L</sup>	24
Perfektes Bio-Ei 64°C   Artischockenfrikassee   Tapenade   Bohnenkraut-Emulsion	
Filets de perche Loë en escabèche   légumes provençaux <sup>L</sup>	29
Loë Eglifilets in Escabeche   Provenzalisches Gemüse	
Noix de St-Jacques façon Rossini   foie gras poêlé   jus de volaille truffé	41
Jakobsmuscheln Rossini-Art   gebratene Gänseleber   getrüffelter Geflügeljus	
Os à moelle à la fleur de sel   pain grillé <sup>G</sup>	22
Markknochen mit Fleur de Sel   geröstetes Brot	
Zungenwurst bernoise IGP briochée   confiture d'oignons   jus corsé <sup>G, L</sup>	25
Berner Zungenwurst IGP im Briochemantel   Zwiebelkonfitüre   reduzierter Jus	

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  
V: Végétariens, G: Gluten; L: Lactose

Kalb: Schweiz Schwein: Schweiz Rind: Schweiz Gänsestopfleber: Frankreich Lamm: Vereinigtes Königreich  
Wolfsbarsch: Griechenland Seezunge: Niederlande  
in Kooperation mit



## POUR SUIVRE

Filet d'omble chevalier de Bremgarten   épinards   mendiant   sabayon au sésame <sup>G, L</sup>	49
Filet vom Saibling aus Bremgarten   Spinat   Bettelmann   Sesam-Sabayon	
Crevettes thermidor <sup>G, L</sup>	69
Garnelen-Thermidor	
Sole meunière   fenouil safrané <sup>L</sup>	74
Seezunge Müllerin Art   Safranfenchel	
Loup de mer entier cuit en croûte de sel   beurre blanc citronné pour deux convives <sup>G, L</sup>	160
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken   Zitronen-Beurre blanc   für zwei Personen	
Poitrine de porc « Kräuterschwein » confite & grillée   poireaux   échalottes   jus BBQ <sup>G, L</sup>	45
Konfiertes und grilliertes Schweinebauch vom "Kräuterschwein"   Lauch   Schalotte   BBQ-Jus	
Rognons de veau   sauce crémée à la moutarde en grain   pommes de terre ratte <sup>L</sup>	46
Kalbsniere   Rahmsauce mit körnigem Senf   «La Ratte»-Kartoffeln	
Suprême de poulet noir fermier d'Alsace   sauce riesling et morilles   pâtes de Marlenheim <sup>G, L</sup>	61
Brust vom elsässischen Freilandhuhn   Riesling-Morchelsauce   Marlenheimer Nudeln	
Jarret d'agneau braisé au miel et thym   cromesquis de ris d'agneau   laitue grillée <sup>G</sup>	54
Geschmorte Lammhaxe mit Honig und Thymian   Cromesquis aus Lamm-Milken   grillierter Lattich	
Entrecôte double « Swiss Black Angus »   beurre maître d'hôtel pour deux convives <sup>L</sup>	150
Entrecôte Double "Swiss Black Angus"   Maître d'hôtel-Butter   für zwei Personen	

## PLATS VÉGAN

🌀 Blette farcie aux petits légumes   lentilles corail aux pignons de pin   huile de persil <sup>végan</sup>	43
Gefüllter Mangold mit Gemüse-Mirepoix   rote Linsen mit Pinienkernen   Petersilienöl	
<i>CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation   CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet</i>	
Chou-fleur rôti   thym citronné   polenta   maïs grillé <sup>végan</sup>	37
Gebratener Blumenkohl   Zitronenthymian   Polenta   gerösteter Mais	
Risotto de gruau d'épeautre   légumes printaniers <sup>végan, G</sup>	41
Risotto aus Dinkelgriss   Frühlingsgemüse	

## ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement est inclus pour chaque plat. Accompagnement supplémentaire :	9
Bei jedem Hauptgericht ist eine Beilage inklusive. Zusätzliche Beilage :	
Écrasé de pommes de terre aux herbes <sup>V</sup>	Pommes frites
Kartoffelstampf mit Kräutern	Pommes frites
Légumes grillés <sup>végan</sup>	Mesclun de salade <sup>végan</sup>
Grillgemüse	Grüner gemischter Salat