

LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 ^{G, L}	6 pcs 45 12 pcs 85
Oyster Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 rye bread salted butter lemon shallot vinegar	
Carpaccio de poulpe agrumes légumes à l'aigre-doux	29
Carpaccio of octopus citrus fruit pickled vegetables	
Cocktail de crevettes « Calypso » ^L	35
Shrimp cocktail Calypso sauce	

LES ASPERGES

Crème d'asperges blanches ^{V, L}	19
White asparagus cream soup	
Asperges blanches sauce hollandaise ^{V, L}	24 38
White asparagus hollandaise sauce	
avec duo de jambon cru et cuit	38 52
with duo of cooked and raw ham	

POUR COMMENCER

Salade de dent-de-lion œuf dur bacon croûtons ^G	19
Dandelion salad hard boiled egg bacon croutons	
Quiche aux endives mimolette pistou ^{V, G, L}	21
Endive quiche mimolette pistou	
Soufflé au fromage en deux cuissons sauce soubise ^{V, G, L}	29
Twice-cooked cheese soufflé soubise sauce	
Œuf bio parfait 64° C fricassée d'artichaut tapenade émulsion à la sarriette ^{V, L}	24
Perfect organic egg at 64°C artichoke fricassee tapenade savory emulsion	
Noix de St-Jacques façon Rossini foie gras poêlé jus de volaille truffé	41
Scallops Rossini style pan-fried foie gras truffled poultry jus	
Os à moelle à la fleur de sel pain grillé ^G	22
Marrow bone with fleur de sel toasted bread	
Zungenwurst bernoise IGP briochée confiture d'oignons jus corsé ^{G, L}	25
Bernese Zungenwurst in Brioche dough onion preserve reduced jus	

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes

We will be happy to answer any question about our ingredients and possible allergens

V: Végétarien; G: Gluten; L: Lactose

Veal: Switzerland pork: Switzerland beef: Switzerland foie gras: France lamb: United Kingdom
Sea bass: Greece Sole: Netherlands
in cooperatin with



POUR SUIVRE

Filet d'omble chevalier de Bremgarten épinards mendiant sabayon au sésame ^{G, L}	49
Filet of arctic charr from Bremgarten spinach mendiant sesame sabayon	
Crevettes thermidor ^{G, L}	69
Shrimps thermidor	
Sole meunière fenouil safrané ^L	74
Sole meunière saffron fennel	
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné pour deux convives ^{G, L}	160
Whole seabass baked in salt crust lemon beurre blanc for two persons	
Poitrine de porc « Kräuterschwein » confite & grillée poireaux échalottes jus BBQ ^{G, L}	45
Confit and grilled "Kräuterschwein" pork belly leek shallots BBQ jus	
Rognons de veau sauce crémée à la moutarde en grain pommes de terre ratte ^L	46
Veal kidney grain mustard cream sauce ratte potatoes	
Suprême de poulet noir fermier d'Alsace sauce riesling et morilles pâtes de Marlenheim ^{G, L}	61
Chicken supreme from Alsace Riesling and morrel sauce noodles from Marlenheim	
Jarret d'agneau braisé au miel et thym cromesquis de ris d'agneau laitue grillée ^G	54
Braised lamb shank with honey and thyme lamb sweetbreads cromesquis grilled lettuce	
Entrecôte double « Swiss Black Angus » beurre maître d'hôtel pour deux convives ^L	150
Double rib steak "Swiss Black Angus" Maître d'hôtel butter for two persons	

PLATS VÉGAN

🌀 Blette farcie aux petits légumes lentilles corail aux pignons de pin huile de persil ^{végan}	43
Stuffed chard with vegetables Mirepoix red lentils with pine nuts parsley oil	
<i>CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 are donated to the Genolier Foundation</i>	
Chou-fleur rôti thym citronné polenta maïs grillé ^{végan}	37
Roasted cauliflower lemon thyme polenta grilled corn	
Risotto de gruau d'épeautre légumes printaniers ^{végan, G}	41
Spelt risotto spring vegetables	

ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement est inclus pour chaque plat. Accompagnement supplémentaire :	9
One side dish is included with each main course. Additional side dish :	
Écrasé de pommes de terre aux herbes ^V	Pommes frites
Mashed potatoes with herbs	French fries
Légumes grillés ^{végan}	Mesclun de salade ^{végan}
Grilled vegetables	Mixed green salad