

LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2	1 pcs	8
Austern Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 Roggenbrot Salzbutter Zitrone Schalotten-Vinaigrette		
Carpaccio de poulpe vinaigrette au citron ciboulette		25
Oktopus-Carpaccio Zitronenvinaigrette Schnittlauch		
Cocktail de crevettes « Calypso »		35
Krevetten-Cocktail Calypso-Sauce		

POUR COMMENCER

Asperges blanches du pays sauce hollandaise	24	42
Weisse Spargeln aus der Region Sauce Hollandaise		
avec duo de jambon cru et cuit	32	49
mit Duo vom rohem und gekochtem Schinken		
Crème d'asperges blanches	19	
Weisse Spargelcrèmesuppe		
Salade de dent-de-lion œuf dur croûtons	19	
Löwenzahnsalat hartgekochtes Ei Croutons		
Omble chevalier gravlax salade de lentilles du Puy vinaigrette aux champignons	21	
Marinierter Saibling Salat mit Puy-Linsen Pilzvinaigrette		
L'œuf bio mollet frit caviar d'aubergine jeunes pousses	22	
Gebackenes weiches Bio Ei Auberginen Kaviar Jungsalat		
Terrine de foie gras chutney de rhubarbe	35	
Gänseleberterrine Rhabarber chutney		
Tartare de bœuf coupé au couteau	90g	37
Handgeschnittenes Rindstatar	150g	51

PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGAN

🌀 Cassolette d'asperges blanches morilles riz pilaf	44	
Cassolette mit weissem Spargeln Morcheln Pilaw-Reis		
<i>CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 is donated to the Genolier Foundation</i>		
Pithiviers aux légumes de saison mousseline de carottes des sables jus végétal	39	
Pastete mit Gemüse der Saison Sandkarottenmousseline Gemüsejus		

POUR SUIVRE

Bouillabaisse Poissons du jour pommes de terre safran fenouil sauce rouille 	53
Bouillabaisse Tagesfisch Safrankartoffeln Fenchel Rouillesauce	
Steak de thon mi-cuit haricots verts aux amandes sauce vierge à la coriandre 	57
Angebratenes Thunfischsteak grüne Bohnen mit Mandeln Koriander Sauce Vierge	
Sole meunière fenouil à l'orange	68
Seezunge Müllerin Art Fenchel mit Orangen	
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné	800g 160
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken Zitronen-Beurre Blanc pour deux convives / für zwei Personen	
Cuisse de canard confite haricots verts lard de veau vinaigrette truffe noire  	53
Konfirierte Entenkeule grüne Bohnen Kalbspeck schwarze Trüffel-Vinaigrette	
Parmentier de joue de bœuf mousseline de pommes de terre champignons 	48
Parmentier von Rindsbäggli Kartoffelmousseline Champignons	
Carré d'agneau croûte de salicornes feuilles de blette 	64
Lammkarree Salicorneskruste Mangoldblätter	
Filet de bœuf sauce au poivre légumes grillés 	150g 68
Rindsfilet Pfeffersauce gegrilltes Gemüse	
Entrecôte double «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel pommes frites	400g 150
Entrecôte Double "Swiss Black Angus" Maître d'hôtel Butter pour deux convives / für zwei Personen	

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire | Zusätzliche Beilage 9

Mousseline de pommes de terre  
Kartoffelmousseline

Pommes frites 
Pommes Frites

Epinards  
Blattspinat

Mesclun de salade  
Gemischter grüner Salat

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes
Wir beantworten gerne Ihre Fragen zu den Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen.

Vegetarisch 

Vegan 

Glutenfrei 

Laktosefrei 

Brot: Schweiz Rindfleisch: Schweiz Schweinefleisch: Schweiz Gänsestopfleber: Frankreich Lamm: Vereinigtes Königreich Ente: Frankreich
Seesaibling: Schweiz Wolfsbarsch: Griechenland Seezunge: Niederlande Kabeljau: Island Thunfisch: Indischer Ozean Calamari: Italien
Muscheln: Frankreich Jakobsmuschel: Nordwestpazifik FAO 61 Austern: Frankreich Oktopus: Italien