

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 à la main brioche	90g	37
Hand-cut beef tartare brioche	150g	51

PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Cassiolette d’asperges blanches morilles riz pilaf		44
Cassiolette mit weissem Spargeln Morcheln Pilaw-Reis		
CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 is donated to the Genolier Foundation		
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
Konfirerte 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  	Pommes frites 	
Kartoffelmousseline	Pommes Frites	
Epinards  	Mesclun de salade  	
Blattspinat	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