

## LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2	1 pce   8
Austern Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2   Roggenbrot   Schalotten-Vinaigrette	Mindestbestellmenge 3 Stück
Tartare de coquilles Saint-Jacques   pomme Granny Smith   concombre   mélisse	28
Jakobsmuscheltartar   Granny-Smith-Apfel   Gurke   Zitronenmelisse	
Carpaccio de poulpe   vinaigrette méditerranéenne   coriander	25
Oktopus-Carpaccio   Mediterrane Vinaigrette   Koriander	
Cocktail de crevettes géantes « Calypso »	35
Shrimp cocktail   Calypso sauce	

## POUR COMMENCER

Crème Vichyssoise froide	19
Kalte Kartoffel Lauch Suppe	
Salade d'été   nectarine   tomates cerises   concombre	21
Sommersalat   Nektarine   Cherrytomaten   Gurke	
Œuf mollet Bio   quinoa   avocat   citron vert	25
Bio-Ei mollet   Quinoa   Avocado   Limette	
Salade niçoise Bellevue   thon   haricots	28
Niçoise Salat «Bellevue»   Thunfisch   Bohnen	
Fines tranches de tête de veau   sauce ravigote relevée   jeunes pousses	26
Dünne Scheiben vom Kalbskopf   pikante Ravigote-Sauce   Jungsalat	

## PLATS VEGETARIENS | VEGAN

Poivrons farcis au riz vadouvan et pois chiches   coulis de paprika	39
Gefüllte Peperoni mit Vadouvan-Reis und Kichererbsen   Paprika-Coulis	
 CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation   CHF 2 is donated to the Genolier Foundation	
Risotto d'Ascona   persil   sbrinz	34
Risotto aus Ascona   Petersilie   Sbrinz	
Tomme vaudoise rôtie au four   légumes grillés   thym	28
Im Ofen gebackene Tomme Vaudoise   Grillgemüse   Thymian	

## POUR SUIVRE

Filet de saumon suisse grillé de Lostallo   épinards 	54
Gegrilltes schweizer Lachsfilet aus Lostallo   Spinat	
Turbot grillé   tomates   artichauts   sauce nage 	58
Gegrillter Steinbutt   Tomaten   Artischocken   Nage-Sauce	
Sole meunière   endives braisée	68
Seezunge Müllerin Art   geschmorte Endivien	
Steak de thon   haricots verts   amandes   sauce vierge 	49
Thunfischsteak   grüne Bohnen   Mandeln   Sauce vierge	
Magret de canard   jus aux 4 épices   mousseline de patate douce   brocolis sauvage 	54
Entenbrust   4-Gewürz Jus   Süsskartoffelmousseline   Wilder Brokkoli	
Filet de bœuf   sauce au poivre   légumes grillés 	68
Rindsfilet   Pfeffersauce   gegrilltes Gemüse	
Entrecôte double «Swiss Black Angus»   beurre maître d'hôtel 	150
Entrecôte Double "Swiss Black Angus"   Maître d'hôtel Butter	
	pour deux convives / für zwei Personen

## ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire   Additional side dish	9	
Légumes rôtis  	Riz cuit à la vapeur  	Pommes frites
Röstgemüse	Gedämpfter Reis	Pommes frites
Mousseline de pommes de terre  		Mesclun de salade  
Kartoffelmousseline		Gemischter Blattsalat

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

Végétarien | Vegetarisch   
Vegan | Vegan   
Sans gluten | Glutenfrei   
Sans lactose | Laktosefrei 

Brot: Schweiz Rindfleisch: Schweiz Kalbfleisch: Schweiz Ente: Frankreich Lachs: Schweiz Thunfisch: Indischer Ozean Seezunge: Niederlande  
Steinbutt: Spanien Austern: Frankreich Riesengarnelen: Vietnam Jakobsmuscheln: Nordwestpazifik Oktopus: Italien