

LES FRUITS DE MER

| | |
|--|-------------------------|
| Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 | 1 pce 8 |
| Oyster Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 rye bread shallot vinegar | Minimum order: 3 pieces |
| Tartare de coquilles Saint-Jacques pomme Granny Smith concombre mélisse 🌱🌿 | 28 |
| Scallop tartare Granny Smith apple cucumber lemon balm | |
| Carpaccio de poulpe vinaigrette méditerranéenne coriander 🌱🌿 | 25 |
| Octopus carpaccio Mediterranean vinaigrette coriander | |
| Cocktail de crevettes géantes « Calypso » 🌱 | 35 |
| Shrimp cocktail Calypso sauce | |

POUR COMMENCER

| | |
|---|----|
| Crème Vichyssoise froide 🍷 🌱 | 19 |
| Cold potato and leek soup | |
| Salade d'été nectarine tomates cerises concombre 🌱🌿 | 21 |
| Summer salad nectarine cherry tomatoes cucumber | |
| Œuf mollet Bio quinoa avocat citron vert 🌱🌿 | 25 |
| Organic soft-boiled egg quinoa avocado lime | |
| Salade niçoise Bellevue thon haricots 🌱🌿 | 28 |
| Niçoise Salad Bellevue tuna green beans | |
| Fines tranches de tête de veau sauce ravigote relevée jeunes pousses 🌱🌿 | 26 |
| Thin slices of veal head spicy ravigote sauce young salad shoots | |

PLATS VEGETARIENS | VEGAN

| | |
|--|----|
| Poivrons farcis au riz vadouvan et pois chiches coulis de paprika 🌱🌿 | 39 |
| Bell peppers stuffed with vadouvan rice and chickpeas paprika coulis | |
| 🌱 CHF 2 sont versés à la Genoller Foundation CHF 2 is donated to the Genoller Foundation | |
| Risotto d'Ascona persil sbrinz 🌱🌿 | 34 |
| Risotto from Ascona parsley Sbrinz | |
| Tomme vaudoise rôtie au four légumes grillés thym 🌱🌿 | 28 |
| Oven-baked Tomme Vaudoise grilled vegetables thyme | |

POUR SUIVRE

| | |
|---|-----|
| Filet de saumon suisse grillé de Lostallo épinards 🌿 | 54 |
| Swiss grilled salmon fillet from Lostallo spinach | |
| Turbot grillé tomates artichauts sauce nage 🌿 | 58 |
| Grilled turbot tomatoes artichokes nage sauce | |
| Sole meunière endives braisée | 68 |
| Sole meunière braised endive | |
| Steak de thon haricots verts amandes sauce vierge 🌿 | 49 |
| Tuna steak green beans almonds sauce vierge | |
| Magret de canard jus aux 4 épices mousseline de patate douce brocolis sauvage 🌿 | 54 |
| Duck breast 4-spice jus sweet potato mousseline wild broccoli | |
| Filet de bœuf sauce au poivre légumes grillés 🌿 | 68 |
| Beef fillet pepper sauce grilled vegetables | |
| Entrecôte double «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel 🌿 | 150 |
| Double rib eye steak "Swiss Black Angus" maître d'hôtel butter | |

pour deux convives / serves two

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire | Additional side dish 9

Légumes rôtis 🌿
Roasted vegetables

Riz cuit à la vapeur 🌿
Steamed rice

Pommes frites
French fries

Mousseline de pommes de terre 🌿
Potato mousseline

Mesclun de salade 🌿
Mixed green salad

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes
We will be happy to answer any questions about our ingredients and possible allergens

Végétarien | Vegetarian 🌿
Vegan | Vegan 🌿
Sans gluten | Gluten Free 🌿
Sans lactose | Lactose Free 🌿

Bread: Switzerland Beef: Switzerland Veal: Switzerland Duck: France Salmon: Switzerland Tuna: Indian Ocean Sole: Netherlands
Turbot: Spain Oysters: France Giant prawns: Vietnam Scallops: North-West Pacific Octopus: Italy