


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	
Cocktail de crevettes géantes « Calypso »	35
Krevetten-Cocktail Calypso-Sauce	

POUR COMMENCER

Asperges blanches sauce hollandaise	24 42
Weisse Spargeln Sauce Hollandaise	
avec duo de jambon cru et cuit	32 49
mit Duo von rohem und gekochtem Schinken	
Crème d'asperges blanches	19
Weisse Spargelcrèmesuppe	
Salade de printemps asperges vertes pois mange-tout noix caramélisées	21
Frühlingsalat grüner Spargel Kefen caramelisierte Baumnüsse	
Œuf mollet Bio petits pois fèves abricots secs ciboulette	25
Bio-Ei mollet grüne Erbsen Favabohnen getrocknete Aprikosen Schnittlauch	
Omble chevalier Suisse fumé salade de pissenlits vinaigrette aux fraises	22
Geräucherter Schweizer Saibling Löwenzahnsalat Erdbeervinaigrette	
Fines tranches de tête de veau sauce ravigote relevée jeunes pousses	26
Dünne Scheiben vom Kalbskopf pikante Ravigote-Sauce Jungsalat	
Terrine de foie gras chutney fraise-rhubarbe brioche charbon actif	35
Entenstopfleber-Terrine Erdbeer-Rhabarber-Chutney Brioche Aktivkohle	

PLATS VEGETARIENS | VEGAN

Feuilleté d'asperges blanches aux morilles morilles	39
Blätterteigpastete mit weissen Spargeln Morcheln	
 CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet	
Risotto d'Ascona ail des ours sbrinz	39
Risotto aus Ascona Bärlauch Sbrinz	

POUR SUIVRE

Filet de saumon suisse grillé de Lostallo épinards 🌿	54
Gegrilltes schweizer Lachsfilet aus Lostallo Spinat	
Turbot grillé poireau pleurote de panicaut 🌿	58
Gegrillter Steinbutt Lauch Kräuter-Seitling	
Sole meunière endive braisée	68
Seezunge Müllerin Art geschmorte Endivien	
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné	160
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken Zitronen-Beurre Blanc	
pour deux convives / für zwei Personen	
Magret de canard au jus aux 4 épices mousseline carotte–orange brocoli sauvage 🌿	54
Entenbrust mit 4-Gewürz Jus Karotten-Orangen-Mousseline Wildbroccoli	
Entrecôte d'agneau croûte de moutarde artichauts jus au thym	62
Lamm-Entrecôte Senfkruste Artischocken Thymianjus	
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 Zusätzliche Beilage	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 | Vegetarian 🌱
Vegan | Vegan 🌱
Sans gluten | Gluten Free 🌿
Sans lactose | Lactose Free 🌱

Brot: Schweiz Rindfleisch: Schweiz Kalbfleisch: Schweiz Schweinefleisch: Schweiz Entenleber (Foie gras): Frankreich
Ente: Frankreich Lamm: Irlande Saibling: Schweiz Lachs: Schweiz Wolfsbarsch: Griechenland Seezunge: Niederlande
Steinbutt: Spanien Austern: Frankreich Riesengarnelen: Vietnam Jakobsmuscheln: Nordwestpazifik