

VUE

BRASSERIE & TERRASSE

HÔTE : LAURENT SCHENK
CHEF : ERIC HENCK
CHEF PATISSIER : JEREMY ARCHERAU

POUR COMMENCER

végétarien Crème d'asperges blanches | asperges vertes | croûtons 22
Weisse Spargelcrèmesuppe | grüner Spargel | Croûtons

végétarien Asperges blanches | sauce hollandaise 24 / 38
Weisse Spargeln | Sauce Hollandaise
avec duo de jambon cru et cuit 38 / 52
mit Duo vom Koch- und Rohschinken

végétarien Betterave en tartare | gougère | gel d'orange 24
Tartar von der roten Beete | Gougères Brandteig | Orangengel

végétarien Œuf bio parfait 64°C | Knepfle | asperge blanche truffée | asperge verte 32
64°C perfektes Ei | Knöpfli | getrüffelte weisse Spargelmousseline | grüner Spargel

Noix de Saint-Jacques en baeckeoffe | épinard | Shimeji | sauce au Riesling 37
Jakobsmuscheln nach Baeckeoffe-Art | Spinat | Shimeji-Pilze | Rieslingsauce

Cocktail de crevettes « Calypso » 34
Krevetten-Cocktail | Calypso-Sauce

Mosaïque de poisson | encre de seiche | Nori | fenouil | vinaigrette au Noilly Prat 33
Thunfisch-, Kabeljau- und Lachs-Mosaik | Tintenfischtinte | Nori-Algen | Fenchel | Noilly Prat-Vinaigrette

Crème brûlée de foie gras | noix de pécan | brioche 39
Crème Brûlée von der Gänseleber | Pecannuss | Brioche

Croquettes de tête de veau | pickles de légumes | sauce gribiche 31
Kalbskopfkroketten | eingelegtes Gemüse | Gribiche Sauce

POUR SUIVRE

végan Papillote végétale | pomme de terre douce | lentille | légumes de saison 40
Gemüse-Papillote | Süsskartoffel | Linsen | Saisongemüse | Erbsensauce

 Raviole de langoustine | pâte à l'encre de seiche | beurre blanc aux œufs de poisson 43
Langustenravioli | hausgemachte Pasta mit Tintenfischtinte | Fischei-Beurre blanc
CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation | CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet

Poisson du jour | selon arrivage 54
Tagesfisch

Loup de mer entier | cuit en croûte de sel | pistou | servi pour deux convives 150
Ganzer Wolfsbarsch | in der Salzkruste gebacken | Pistou-Sauce | für zwei Personen

Gamberi à la plancha | nage au parmesan | cerfeuil | citron vert 58
Riesencrevetten | Parmesan-Nage | Kerbel | Limette

Caille entière | cuite en croûte de pain | farce au foie gras | pomme caramélisée 62
Ganze Wachtel | im Brotteig gebacken | Foie gras-Füllung | karamellisierter Apfel

Ris de veau | croustillant de pâte feuilletée | champignon des bois | crème au raifort 52
Kalbsbries | Blätterteiggebäck | Waldpilz | Meerrettichcrème

Filet de porc Duroc | cuit à basse température | petit pois | jus au foin 51
Duroc Schweinefilet | niedergegart | französische Erbse | Heujus

Entrecôte Black-Angus à la bordelaise | os à moëlle | pommes dauphine 61
Black Angus-Entrecôte | Bordelaisesauce | Knochenmark | Dauphine-Kartoffeln

Un accompagnement est inclus pour chaque plat de poisson ou de viande. Accompagnement supplémentaire : CHF 9
Bei jedem Fisch- und Fleischhauptgericht ist eine Beilage inklusive. Zusätzliche Beilage: CHF 9

végétarien Mousseline de pomme de terre
Kartoffelmousseline

Pommes frites
Pommes frites

végan Légumes du marché
Marktgemüse

végan Mesclun de salade
Gemischter grüner Salat

végétarien Cassolette de champignons
Champignons-Pfännchen

végétarien Poêlée de blé perlé
Perlweizen-Pfännchen

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes
Für Fragen zu Ingredienzen und Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Jakobsmuschel: Japan Krevette: Vietnam Kajeljau: Norwegen Lachs: Norwegen Thunfish: Vietnam
Langoustine: Dänemark Wolfsbarsch: Griechenland Gamberi: Vietnam

Gänseleber: Frankreich Kalb: Schweiz Wachtel: Frankreich Kalbsbries: Schweiz Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz

in Kooperation mit

