

LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

- St-Jacques poêlées au miel, citron vert et romarin, galette de polenta taragna, julienne de légumes** 38.–
Jakobsmuscheln gebraten mit Honig, Limette und Rosmarin, Taragna-Polenta Pfannkuchen, Gemüse Julienne
Scallops pan fried with honey, lime and rosemary, taragna polenta pancake, vegetable julienne
- Filet de bar cuit sur peau, beurre de champagne à la mangue, poivre du paradis** 41.–
Meerbarschefilet auf Haut gebraten, Mango-Champagner-Butter, Paradieskörner
Sea bass fillet cooked on skin, mango champagne butter, paradise pepper
- Filet d'omble, panais, coulis de carottes au cumin** 39.–
Seesaibling Filet, Pastinake, Karotten-Kümmel Coulis
Char fillet, parsnip, carrot-cumin coulis
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte** 41.–
Gebratene Eglifilets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad
- Poisson du marché** selon
Fisch vom Markt | Fish from the market **arrivage**

LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE MEAT CORNER

- Carré d'agneau, haricots blancs, velouté de courge** 41.–
Lammkarree, weisse Bohnen, Kürbissauce
Rack of lamb, white beans, pumpkin sauce
- Suprême de pintade « Alpstein » à la sarriette, sauté d'artichaut, tuile de Grana Padano** 39.–
Perlhuhn „Alpstein“ mit Bohnenkraut, sautierte Artischocken, Grana Padano Ziegel
Guinea fowl "Alpstein" with savory, sautéed artichoke, Grana Padano tile
- Magret de canard, sauce à l'orange poivrée, galette de polenta taragna, légume** 39.–
Entenbrust, gepfefferte Orangensauce, Taragna-Polenta Pfannkuchen, Gemüse
Duck breast, orange sauce with pepper, taragna polenta pancake, vegetable
- Filet de bœuf rassis sur os, épices de l'Avent, pommes cocotte et légumes** 48.–
Knochengereiftes Rinderfilet, Adventsgewürze, Dampfkartoffeln, Gemüse
Fillet of beef matured on bone, Advent spices, steamed potatoes, vegetable
- Châteaubriand, sauce poivre, béarnaise ou Café de Paris, Légumes et pommes frites** pour 2 personnes 86.–
Châteaubriand, Pfeffersauce, Béarnaise oder Café de Paris, Gemüse und Pommes frites
Châteaubriand, pepper sauce, béarnaise sauce or Café de Paris, vegetables and French fries

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER FOR THE CHILDREN

- Tagliatelle maison à la bolognaise** 16.–
Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaise-Sauce | Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce
- Hamburger Casino, pommes frites** 16.–
Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites** 29.–
Gebratene Eglifilets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE PLAT

Huîtres de Marenne No 3 Fine de Claire Oysters Marenne Nr. 3 Fine de Claire Austern Marenne Nr. 3 Fine de Claire	pièce 350	6 pièces 20-
Tronçon d'espadon, courgette gratinée à la scamorza, endives Schwertfischscheibe, mit Scamorza gratinierter Zucchini, Endivien Slice of swordfish, with Scamorza browned Zucchini, endive	19.—	
Céviche de lotte, quinoa, agrumes au sel de Salish Ceviche mit Seeteufel, Quinoa, Zitrusfrüchte mit Salishsalz Ceviche with monkfish, quinoa, citrus fruits with Salish salt	19.—	
Terrine de foie gras de canard confit, magret fumé, confiture de coing Entenconfit- und Entenbrust-Terrine, Quittenkonfitüre Duck confit and breast foie gras terrine, quince marmalade	21.—	32.—
Escalope de foie gras chaud en croûte de noix de coco, coulis fruits de la passion Gänseleber-Escalope mit Kokosnussskruste, Passionsfrucht Coulis Foie gras escalope in a crust of coconut, passion fruit coulis	24.—	34.—
Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines Mesclun-Salat, Grana Padano-Spitter, Körner Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds	13.—	
Salade verte Grüner Salat green salad	8.—	
Salade mêlée Gemischter Salat mixed salad	13.—	

PÂTES & SOUPES

— TEIGWAREN & SUPPEN —

— PASTA & SOUP —

Soupe de courge d'Apples, copeaux de viande séchée Kürbis-Suppe, Trockenfleisch-Streifen Pumpkin soup, shavings of dried meat	16.--	
Risotto au Vacherin Mont d'Or, noisettes torréfiées Risotto, Vacherin Mont d'Or, geröstete Haselnüsse Risotto, Vacherin Mont d'Or, roasted hazelnuts		28.—
Tagliatelle maison, artichauts  Hausgemachte Tagliatelle, Artischocken Home-made tagliatelle, artichokes	19.—	29.—
Troffie, crème d'épinard, champignons des bois  Troffie, Spinatcreme, Waldpilze Troffie, spinach cream, mushrooms		27.—

Provenance de la viande | Fleischherkunft | Origin of meat

Bœuf/pintade: Suisse | Canard: France | Agneau: Nouvelle Zélande

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

TVA 8% incl. | inkl. 8 % MwSt | incl. 8% VAT