

LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

- Dos de cabillaud skrei cuit sur peau, tajine de légumes, taboulé** 41.–
Kabeljau auf Haut gebraten, Gemüse Tajine, Taboulé
Atlantic cod cooked on skin, vegetable tajine, tabbouleh
- Filet de sandre au Prosecco, fleur de violette, riz sauvage, légume** 39.–
Zanderfilet mit Prosecco, Veilchen, Wildreis, Gemüse
Pikeperch fillet with Prosecco, garden violet, wild rice, vegetable
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte** 41.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad
- Poisson du marché** selon arrivage
Fisch vom Markt | Fish from the market

LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE MEAT CORNER

- Carré d'agneau d'Irlande, jus à la menthe, tajine de légumes, taboulé** 45.–
Irisches Lammkarree, Minzejus, Gemüse Tajine, Taboulé
Irish rack of lamb, mint juice, vegetable tajine, tabbouleh
- Escalopines de volaille au citron bio, risotto au parmesan, asperges vertes** 39.–
Geflügelschnitzel mit Bio Zitrone, Parmesan-Risotto, grüner Spargel
Chicken escalope with bio lemon, Parmesan risotto, green asparagus
- Magret de canette, sauce bigarde à l'orange, riz sauvage** 41.–
Entenbrust, Bigarde-Sauce mit Orange, Wildreis
Duck breast, Bigarde sauce with orange, wild rice
- Filet de bœuf rassis sur os, sauce Bergul au poivre, pommes de terre du chef, légume** 49.–
Rinderfilet am Knochen gereift, Bergul-Sauce mit Pfeffer, Chef-Kartoffeln, Gemüse
Dry-aged beef fillet, sauce Bergul with pepper, chef potatoes, vegetable
- Hamburger végétarien à la mozzarella**  32.–
Vegetarischer Hamburger mit Mozzarella
Vegetarian Hamburger with Mozzarella

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 Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

Provenance de la viande | Fleischherkunft | Origin of meat

Bœuf: Suisse | Volaille/Canette: France | Agneau: Irlande

Provenance du poisson voir panneau d'affichage | Fischherkunft siehe Anzeigetafel | Origin of fish see indicator board

ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE

PLAT

Terrine de foie gras maison cuit au torchon, fruits caramélisés, sésame à la prune ume Entenleber-Terrine im Tuch gekocht, karamellierte Früchte, Sesam mit Pflaume Foie gras terrine cooked in cloth, caramelized fruits, sesame with umeboshi plums	24.--	
Saumon marine au sirop d'érable, asperges vertes aux agrumes In Ahornsirup marinierter Lachs, grüner Spargel mit Zitrusfrüchten In maple syrup marinated salmon, green asparagus with citrus fruits	22.—	
Salade de poulpe aux courgettes et piment piquillo Tintenfischsalat mit Zucchini und Piquillo-Pfefferschoten Octopus salad with zucchini and piquillo pepper	18.—	
Salade croquante aux croûtons de fromage de chèvre chaud d'Aubonne Kruspriger Salat mit Ziegenkäse-Croutons von Aubonne Crunchy salad with goat cheese croutons from Aubonne	18.—	
Carpaccio de veau aux éclats de parmesan, huile d'olive extra vierge, sel fumé Kalbs-Carpaccio mit Parmesansplitter, Olivenöl extra vergine, geräuchertes Salz Veal Carpaccio with Parmesan slices, olive oil extra vergine, smoked salt	19.—	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

Crème d'asperges, espuma d'Amaretto, chips de viande séchée Spargelsuppe, Amarettoschaum, Trockenfleisch-Chips Asparagus soap, Amaretto foam, dried meat chips	14.--	
Velouté aux écrevisses du Lac Léman, quenelle de féra Suppe mit Langusten vom Genfersee, Felchenknödel Soup with crayfish from the Lake, fera quenelle	18.—	
Tagliatelle maison aux épinards, dès de saumon parfumé à l'aneth et Vodka Hausgemachte Spinat-Tagliatelle mit Lachs, Dill und Wodka Home-made spinach tagliatelle with salmon, Vodka and dill		30.--
Aubergines à la parmigiana  Parmigiana (mit Käse überbackene Aubergine) Parmigiana (aubergine browned with cheese)	19.--	29.—
Risotto Carnaroli aux asperges  Risotto mit Spargel Risotto with asparagus		29.--

TVA 7.7 % incl. / inkl. 7.7 % MwSt / incl. 7.7 % VAT

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