

# LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

---

- Mi-cuit de thon rouge, quinoa, légumes grillés, vinaigrette au miso** 41.–  
Roter Thunfisch halbgekocht, Quinoa, gegrilltes Gemüse, Miso-Vinaigrette  
Red tuna half-cooked, quinoa, grilled vegetables, vinaigrette with miso
- Grosses gambas tigrées, risotto, légumes, sauce vierge** 42.–  
Riesen Tiger Garnelen, Risotto, Gemüse, Sauce vierge  
Big tiger prawns, risotto, vegetables, virgin sauce
- Omelette blanche, saumon fumé bio Suisse, jeunes pousses d'épinard** 39.–  
Weisse Omelette, Schweizer-Bio-Rauchlachs, junge Spinatsprösslinge  
White omelette, smoked bio salmon from Switzerland, young spinach sprouts
- 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

---

- Filet d'agneau en croûte d'olives, sauce Cuvée Belle Epoque, pommes de terre bouchon façon dauphinois, légumes grillés** 45.–  
Lammfilet in Olivenkruste, Cuvée Belle Epoque-Sauce, Deckel-Kartoffeln Gratin Art, gegrilltes Gemüse  
Lamb fillet in a crust of olives, Cuvée Belle Epoque sauce, cap potatoes gratin style, grilled vegetables
- Suprême de volaille Patte Noir de Gruyère aux herbes, risotto, petit légumes** 39.–  
Geflügelbrust Patte Noir von Greyerz mit Kräutern, Risotto, kleines Gemüse  
Chicken breast Patte Noir from Gruyère with herbs, risotto, small vegetables
- Côte de veau vaudoise, sauce moutarde à l'ancienne, champignons sauvages, pommes de terre bouchon façon dauphinois** 49.–  
Waadtländer Kalbskotelett, körnige Senfsauce, Wildpilze, Deckel-Kartoffeln Gratin Art  
Veal chop from Vaud, wholegrain mustard sauce, wild mushrooms, cap potatoes gratin style
- Tagliata de filet de bœuf rassis sur os, vinaigrette balsamique, roquette, éclats de parmesan, pommes de terre grenailles rôties** 49.–  
Tagliata vom Rinderfilet am Knochen gelagert, Balsamico-Vinaigrette, Rucola, Parmesansplitter, kleine geröstete Kartoffeln  
Tagliata of beef fillet staled on bones, balsamic vinaigrette, arugula, Parmesan slices, small roasted potatoes

# 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/Allemagne | Veau/volaille Patte Noir: Suisse | Agneau: Nouvelle Zélande

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

# ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE PLAT

<b>Pressé de foie gras maison mi-cuit, chutney et gelée de fraise</b> Entenleberterrinen halbgemacht, Erdbeer-Chutney und Gelee Foie gras terrine half-cooked, strawberry chutney and jelly	24.--	
<b>Burrata de bufala, tomates green zebra, vinaigrette au miel et à la menthe glaciale</b> Burrata von Bufala, Green Zebra-Tomaten, Vinaigrette mit Honig und frostiger Minze Burrata from Bufala, Green Zebra tomatoes, vinaigrette with honey and frozen mint	19.—	29.--
<b>Salade de poule aux courgettes et piment piquillo</b> Tintenfischsalat mit Zucchini und Piquillo Pfeffer Octopus salad with zucchini and piquillo pepper	18.—	31.--
<b>Salade César au poulet à la mode du chef</b> Hähnchen-Caesar-Salat Chef-Art Chicken Caesar salad chef style	18.—	31.--
<b>Carpaccio de bœuf aux éclats de Parmesan, crème de raifort, câpres à queue</b> Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Meerrettich-Sauce, Kapern Beef carpaccio with parmesan slices, horseradish sauce, capers	21.—	34.--
<b>Bruschetta Casino (tomate, mozzarella, légumes, roquette, anchois sur demande) ✓</b> Casino-Bruschetta (Tomate, Mozzarella, Gemüse, Rucola, Sardellen auf Wunsch) Bruschetta from Casino (tomato, mozzarella, vegetables, arugula, anchovy on request)	18.—	29.--
<b>Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines</b> Mesclun-Salat, Grana Padano-Spitter, Körner Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds	13.—	
<b>Salade verte</b> Grüner Salat   green salad	8.—	
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat   mixed salad	13.—	

# PÂTES & SOUPES

— TEIGWAREN & SUPPEN —

PASTA & SOUP

<b>Soupe de poisson, rouille et crouton à l'ail</b> Fischsuppe, Rouille und Knoblauchbrot Fish soup, rouille and garlic bread	16.--	
<b>Trofie alla genovese ✓</b> Trofie mit Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln Trofie with pesto, green beans and potatoes		28.—
<b>Tagliatelle maison, soupions et coquillage</b> Hausgemachte Tagliatelle mit Tintenfisch und Muscheln Home-made tagliatelle with squid and shellfish		30.--
<b>Aubergines à la parmigiana ✓</b> Parmigiana (mit Käse überbackene Aubergine) Parmigiana (aubergine browned with cheese)	19.--	29.—
<b>Risotto aux chanterelles, jus corsé à la viande</b> Risotto mit Eierschwämmen, würziger Fleischjuse Risotto with chanterelles, spicy meat juice		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.