

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** 47.–
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

- Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, pommes de terre bouchon façon dauphinois, légumes grillés** 45.–
Gebratenes Lammkarree, Kräutersauce, Deckel-Kartoffeln Gratin Art, gegrilltes Gemüse
Roasted rack of lamb, herb 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** 52.–
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

Pressé de foie gras maison mi-cuit, chutney et gelée de fraise Entenleberterrinen halbgemacht, Erdbeer-Chutney und Gelee Foie gras terrine half-cooked, strawberry chutney and jelly	24.--	
Burrata de bufala, tomates green zebra, vinaigrette au miel et à la menthe glaciale 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.--
Salade de poulpe aux courgettes et piment piquillo Tintenfischsalat mit Zucchini und Piquillo Pfeffer Octopus salad with zucchini and piquillo pepper	18.—	31.--
Salade César au poulet à la mode du chef Hähnchen-Caesar-Salat Chef-Art Chicken Caesar salad chef style	18.--	31.--
Carpaccio de bœuf aux éclats de Parmesan, crème de raifort, câpres à queue Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Meerrettich-Sauce, Kapern Beef carpaccio with parmesan slices, horseradish sauce, capers	21.--	34.--
Bruschetta Casino (tomate, mozzarella, légumes, roquette, anchois sur demande) ✓ Casino-Bruschetta (Tomate, Mozzarella, Gemüse, Rucola, Sardellen auf Wunsch) Bruschetta from Casino (tomato, mozzarella, vegetables, arugula, anchovy on request)	18.--	29.--
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

Gazpacho (soupe froide) du moment Gazpacho (kalte Suppe) je nach Moment Gazpacho (cold soup) from the moment	13.--	
Trofie alla genovese ✓ Trofie mit Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln Trofie with pesto, green beans and potatoes		28.--
Tagliatelle maison, poulpe, tomates, basilic Hausgemachte Tagliatelle mit Tintenfisch, Tomaten und Basilikum Home-made tagliatelle with octopus, tomatoes and basil		30.--
Aubergines à la parmigiana ✓ Parmigiana (mit Käse überbackene Aubergine) Parmigiana (aubergine browned with cheese)	19.--	29.--
Risotto à la racine rouge, fromage frais d'Aubonne Rote Rübenrisotto, Frischkäse von Aubonne Risotto with red root, fresh cheese from Aubonne (sans fromage plat vegan, ohne Käse Veganteller, without cheese vegan plat)		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.