






ENTREES

<i>Soupe du jour</i> 	CHF 10.-
<i>Salade mêlée</i> 	CHF 12.-
<i>Soupe de potimarron et éclats de marron</i> 	CHF 13.-
<i>Saladine aux bonbons de chèvre et miel</i>	CHF 18.-
<i>Caille farcie à la figue et son chutney d'oignons rouges et canneberge</i>	CHF 21.-
<i>Tartare de bœuf, pommes frites ou salade</i>	CHF 36.-



POISSONS

<i>Filets de perche meunière, sauce tartare</i> <i>Pommes nature et légumes du marché</i>	CHF 37.-
<i>Filet de loup de mer à l'unilatéral, sauce vierge au citron confit</i> <i>Riz basmati et légumes du marché</i>	CHF 36.-
<i>St-Jacques à l'émulsion de beurre aux agrumes</i> <i>Riz vénéré et légumes de saison</i>	CHF 46.-


VIANDES

<i>Côte de cerf et son jus à l'abricot</i> <i>Spätzli et légumes de saison</i>	CHF 45.-
<i>Parisienne de veau grillée, beurre café de Paris</i> <i>Linguine et légumes du marché</i>	CHF 38.-
<i>Filet de bœuf et son jus au pinot noir et échalotes confites</i> <i>Pommes Darphin et légumes du marché</i>	CHF 45.-
<i>Burger de bœuf black angus et tomme panée</i> <i>Pommes frites ou salade</i>	CHF 31.-

PLATS VEGETARIENS

<i>Riz sauté au safran et petits légumes accompagnés</i> <i>de pointes d'asperges et boulettes végétariennes</i> 	CHF 24.-
<i>Penne aux trois couleurs à la tomate séchée et copeaux de pecorino</i> 	CHF 22.-

LE COIN ENFANT




<i>Linguine avec coulis de tomate et basilic + boule de glace</i> 	CHF 16.50
<i>Burger de bœuf et pommes frites + boule de glace</i>	CHF 16.50

DESSERTS

<i>Tartelette crumble pomme-caramel</i>	CHF 12.-
<i>Tartelette à l'abricot et son coulis</i>	CHF 11.-
<i>Entremets ananas citron coco au coulis exotique</i>	CHF 12.-
<i>Fondant au chocolat et sa crème anglaise</i>	CHF 12.-



STARTERS

<i>Soup of the day</i> 	CHF 10.-
<i>Mixed salad</i> 	CHF 12.-
<i>Pumpkin soup with chestnut pieces</i> 	CHF 13.-
<i>Saladine with goat cheese and honey</i>	CHF 18.-
<i>Quail stuffed with figs and red onion and cranberry chutney</i>	CHF 21.-
<i>Beef tartare, chips or salad</i>	CHF 36.-



FISH DISHES

<i>Fillets of perch meunière style, tartar sauce</i> <i>Boiled potatoes and market vegetables</i>	CHF 37.-
<i>One-sided fillet of sea bass with a virgin lemon confit sauce</i> <i>Basmati rice and market vegetables</i>	CHF 36.-
<i>Scallops with citrus butter emulsion</i> <i>Venere black rice and seasonal vegetables</i>	CHF 46.-


MEAT DISHES

<i>Venison chop with apricot juice</i> <i>Spätzli and seasonal vegetables</i>	CHF 45.-
<i>Grilled veal Parisienne, Café de Paris sauce</i> <i>Linguine and market vegetables</i>	CHF 38.-
<i>Fillet of beef with pinot noir sauce and candied shallots</i> <i>Darphin potatoes and market vegetables</i>	CHF 45.-
<i>Black Angus beef burger and breaded tomme cheese</i> <i>Chips or salad</i>	CHF 31.-

VEGETARIAN DISHES

<i>Sautéed rice with saffron and small vegetables</i>  <i>with asparagus tips and vegetarian meatballs</i>	CHF 24.-
<i>Three-coloured penne with dried tomato and pecorino shavings</i> 	CHF 22.-

CHILDREN'S CORNER

<i>Linguine with a tomato and basil coulis + scoop of ice cream</i> 	CHF 16.50
<i>Beef burger and chips + scoop of ice cream</i>	CHF 16.50

DESSERTS

<i>Apple and caramel crumble tartlet</i>	CHF 12.-
<i>Apricot tartlet and its coulis</i>	CHF 11.-
<i>Pineapple, lemon & coconut entremet with exotic coulis</i>	CHF 12.-
<i>Chocolate fondant with custard</i>	CHF 12.-