

# A la carte

	Entrée / Plat principal Vorspeise / Hauptgang
Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	13
Ceviche de thon rouge au lait de coco et citron vert, pappardelle de carottes <i>Ceviche vom roten Thunfisch mit Kokosnussmilch und Limetten, Karotten-Pappardelle</i>	25
Crème d'asperges, émulsion de béchamel et crumble au parmesan <i>Spargelcremesuppe mit Bechamel-Emulsion und Parmesanstreusel</i>	15
Duo d'asperges du Seeland avec sauce hollandaise aux trois poivres Seeländer Spargelduo mit Sauce Hollandaise parfümiert mit Pfeffertrio avec jambon de Parme/mit Parmaschinken + CHF 9	24/33
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	29/40
Darne de saumon grillée au beurre à l'ail des ours, gnocchi sautés et pointes d'asperges Grilliertes Lachssteak mit Bärlauchbutter, sautierten Gnocchi und Spargelspitzen	42
Filet mignon de Pata Negra aux morilles, écrasé de pommes de terre et fèves sautées <i>Filet vom Pata Negra Schwein mit Morcheln, Kartoffelstampf und sautierte Favabohnen</i>	44
Côte de veau rassie sur os, sauce aux olives et chorizo, nouilletes et chou poêlé <i>Am Knochen gereiftes Kalbssteak mit Oliven-Chorizosauce, Nudeln und gebratenem Kohl</i>	51

## Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Thon : Philippine / *Thunfisch* : *Philippinen*

Porc (Jambon de Parme) : Italien / *Schwein (Parmaschinken)* : *Italien*

Perches : Pologne / *Egli* : *Polen*

Saumon : Suisse / *Lachs* : *Schweiz*

Porc (Pata Negra) : Espagne / *Schwein (Pata negra)* : *Spanien*

Veau : Suisse / *Kalb* : *Schweiz*

# Desserts maison & fromages

Suggestion de notre Chef Pâtissier <i>Empfehlung unseres Chef Patissiers</i>	13
Déclinaison autour de la rhubarbe avec mousse, granité, crumble et soupe <i>Rhabarbertraum mit Mousse, Granite, Streusel und Suppe</i>	15
Macarons au chocolat noir, accompagné de mousse à la vanille et sa glace au chocolat <i>Schokoladen-Macarons mit Vanille-Mousse und Schokoladen-Eis</i>	15
Tartelette aux fraises servi avec crème yuzu et milk-shake à la fraises <i>Erdbeer-Tartelette mit Yuzu-Creme und Erdbeer-Shake</i>	15
Assortiment de fromages <i>Käsevariation</i>	14
Demandez la carte des glaces Mövenpick <i>Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte</i>	

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances alimentaires, veuillez contacter notre personnel.

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*

Tous les prix en francs Suisses et 7.7% TVA inclus.

*Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken.*