

A la carte

Entrée / Plat principal
Vorspeise / Hauptgang

Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	12
Salade de doucette avec sa sauce maison, jambon cru "National" et œufs de caille <i>Nüsslisalat an Hausdressing, Rohschinken "National" und Wachteleier</i>	18
Velouté de poireaux, fromage St.-Clément en feuille de brick <i>Lauchcremesuppe mit knusprigem St.-Clément Käse im Brickteig</i>	17
Raviolis frais du moment avec beurre à la sauge et Grana Padano <i>Frische Tages-Ravioli an Salbeibutter und Grana Padano</i>	22/31
Gnocchis pommes de terre gratinés aux petits légumes et crème de tomates séchées <i>Gratinierte Kartoffelgnocchi mit buntem Gemüse an leichter Sauce aus getrockneten Tomaten</i>	27
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	26/39
Filet d'omble chevalier à 70° C, émulsion de beurre noisette, risotto crémeux et légumes au four <i>Sanft gegartes Saiblingfilet „70° C“, Nussbutter-Emulsion mit cremigem Risotto und Ofengemüse</i>	42
Joue de buffle de Neuchâtel, truffe du Seeland avec fregula sarda et beignets de panais <i>Neuenburger Büffelbacke mit Seeländer Trüffel, Fregula Sarda und Pastinaken-Krapfen</i>	39
Suprêmes de caille réduction au porto, gnocchis pommes de terre sautés et carottes rôties <i>Wachtelbrust an Portweinreduktion, gebratene Kartoffelgnocchi mit Karottengemüse</i>	39

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

Jambon cru (porc): Italie / *Rohschinken (Schwein): Italien*

Buffle: Suisse / *Büffel: Schweiz*

Perches: Pologne / *Egli: Polen*

Omble: Suisse / *Saibling: Schweiz*

Caille : France / *Wachtel : Frankreich*

Menu «Aqua»

Mousseline de noix de Saint-Jacques, perles de citron
sur fenouil mariné

*Mousseline von der Jakobsmuschel mit Zitronenperlen
auf mariniertem Fenchel*

Filet de sandre poêlé à l'absinthe,
crème de pois chiches à la marjolaine et betteraves croquantes
*Gebratenes Zanderfilet verfeinert mit Absinthe
auf Kichererbsen-Creme und Majoran dazu knackiges Rinden-Gemüse*

Crème Catalane parfumée à la fève tonka, mandarine rôtie et glace yogourt
Crème Catalane parfümiert mit Tonkabohne, Mandarine und Yoghurt-Eis

Menu complet 72

Entrée 21

Plat principal 42

Dessert 15

Origine du poisson / Fischherkunft

St. Jacques: Atlantique / *Jakobsmuschel: Atlantik*

Sandre: Suisse / *Zander: Schweiz*

Menu «Terra»

Foie gras poêlé, déglacé au vinaigre de poire avec duo de pommes
Gebratene Entenleber glasiert mit Birnenessig dazu Apfel-Duo

Filet mignon de veau grillé, sauce Cognac
mille-feuille de pommes de terre à la truffe et petits légumes
Grilliertes Kalbsfilet an Cognacsauce
Kartoffel-Mille-Feuille parfümiert mit Trüffel dazu kleines Gemüseallerlei

Fondant au chocolat avec fruits exotiques et glace mangue
Schokoladenküchlein mit exotischen Früchten und Mango-Eis

Menu complet 84

Entrée 26

Plat principal 49

Dessert 15

Origine de la viande / Fleischherkunft

Foie gras: France / Entenleber: Frankreich

Veau: Suisse / Kalb: Schweiz

Desserts maison

& fromages

Dessert du jour <i>Tagesdessert</i>	11
Fondant au chocolat avec fruits exotiques et glace mangue <i>Schokoladenküchlein mit exotischen Früchten und Mango-Eis</i>	15
Crème Catalane parfumée à la fève tonka, mandarine rôtie et glace yogourt <i>Crème Catalane parfümiert mit Tonkabohne, Mandarine und Yoghurt-Eis</i>	15
Mousse au caramel beurre salé, cacahuète et pomme, glace maple walnut <i>Caramel-Mousse „beurre salé“ mit Erdnuss und Apfel, Maple-Walnut-Eis</i>	15
Tarte amandine et poire au vin blanc, sorbet à l'abricot <i>Mandelküchlein mit Weissweibirnen und Aprikosen-Sorbet</i>	14
Assortiment de fromages <i>Käsevariation</i>	13
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.