

À 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 de homard et sa bisque, sur lit de nouilles <i>Hummerduo an seiner Sauce serviert im Nudelnest</i>	27
Feuilleté aux morilles et son ragoût d'asperges <i>Blätterteigkissen gefüllt mit Spargel-Morchel-Ragout</i>	24/33
Duo d'asperges du Seeland avec sauce hollandaise aux trois poivres <i>Seeländer Spargelduo mit Sauce Hollandaise parfümiert mit Pfeffertrio avec jambon de Parme/mit Parmaschinken + CHF 9</i>	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 <i>Grilliertes Lachssteak mit Bärlauchbutter, sautierten Gnocchi und Spargelspitzen</i>	42
Filet de sole meunière servi avec risotto aux artichauts et copeaux de parmesan <i>In Butter gebratenes Seezungenfilet serviert mit Artischockenrisotto und gehobeltem Parmesan</i>	49
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, nouillettes 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

Homard : Canada / Hummer : Kanada

Perches : Pologne / Egli : Polen

Sole : Atlantique / Seezunge : Atlantik

Saumon : Suisse / Lachs : Schweiz

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

Veau : Suisse / Kalb : Schweiz

Menu « JPR »

Duo de homard et sa bisque sur lit de nouilles
Hummerduo an seiner Sauce serviert im Nudelnest

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*

Macarons au chocolat noir, accompagné de mousse à la vanille
et sa glace au chocolat
Schokoladen-Macarons mit Vanille-Mousse und Schokoladen-Eis

Menu complet 80

Entrée 27

Plat principal 42

Dessert 15

Origine de la viande / *Fleischherkunft*
Homard: Canada / Hummer: *Kanada*
Saumon : Suisse / Lachs : 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.

Buffet de poisson JJR / Fischbuffet JJR 31.07.22 12.00h & 01.08.22 18.00h

Profitez de la belle terrasse avec vue sur le lac
et savourez notre délicieux buffet de poissons et
et de fruits de mer, d'entrées froides et chaudes à discrétion.
Pour finir vous pourrez déguster un joli buffet de desserts faits maison,
élaborés par notre Chef pâtissier.

*Geniessen Sie auf der Restaurant-Terrasse mit Seesicht ein köstliches
Fisch- & Meeresfrüchtebuffet mit
kalten und warmen Speisen à discrétion
und zum Abschluss ein Dessertbuffet unseres Patissiers.*

CHF 85/pers

