

Menu Fête des Mères

Crème à l'ail des ours
Bärlauchsüppchen

Tartare de veau aux noisettes et au pesto
Kalbstatar mit Haselnuss und Pesto

Filet de sandre meunière servi avec sauce au vin blanc
écrasé de pommes de terre et pointes d'asperges
Im Butter gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce
Kartoffelstampf und Spargelspitzen

ou / oder

Filet de bœuf accompagné de sauce aux morilles
écrasé de pommes de terre et pointes d'asperges
Rindsfilet mit Morchelsauce
Kartoffelstampf und Spargelspitzen

Symphonie de printemps composée de fraises,
rhubarbe et citron vert

Frühlingssymphonie mit Erdbeeren, Rhabarber und Limetten

Menu poisson complet 87

Menu viande complet 94

Première entrée 13

Deuxième entrée 22

Viande 49

Poisson 42

Dessert 15

A la carte

Salade du marché
Bunter Marktsalat CHF 13

Crème d'asperges servie avec émulsion de béchamel
Spargelcremesuppe mit Bechamel-Emulsion 15

Duo d'asperges, sauce hollandaise et nouilles fraîches
Spargel-Duo mit Hollandaise-Sauce und frische Nudeln 24/36
+ Jambon de Parme / *Parma Rohschinken* + 9

Raviolis à l'ail des ours et coulis de poivrons
Frische Bärlauchravioli mit Peperonicoulis 23/32

Filets de perches meunière,
pommes allumettes et bouquet de légumes
In Butter gebratene Eglifilets dazu
Pommes Allumettes und Gemüsebouquet 29/40

Escalope Viennoise
pommes allumettes et légumes de printemps
Wiener Kalbsschnitzel mit
Pommes Allumettes und Frühlingsgemüse 47

Filet mignon de Pata Negra sauce crème
risotto au vin blanc et fèves sautées
Filet vom Pata Negra Schwein Rahmjus
Weissweinrisotto und sautierten Favabohnen 44

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

Porc (Jambon) : Italie / *Schwein (Schinken)* : Italien

Perche et sandre : Pologne / *Egli und Zander* : Polen

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

Veau et boeuf : Suisse / *Kalb und Rind* : Schweiz

Desserts maison & fromages

08.05.2022

CHF

Symphonie de printemps composée de fraises, rhubarbe et citron vert 15
Frühlingssymphonie mit Erdbeeren, Rhabarber und Limetten

Macarons au chocolat noir, accompagné de mousse à la vanille 15
et sa glace au chocolat
Schokoladen-Macarons mit Vanille-Mousse und Schokoladen-Eis

Crème catalane avec marc blanc de Schafis et sorbet apricot 13
Crema Catalane mit Schafiser Marc blanc und Aprikosen Sorbet

Assortiment de fromages 14
Käsevariation

Demandez la carte des glaces Mövenpick
Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte



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.