

LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 	1 pcs 8
Austern Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 Roggenbrot Salzbutter Zitrone Schalotten-Vinaigrette	
Carpaccio de poulpe vinaigrette au citron ciboulette  	25
Oktopus-Carpaccio Zitronenvinaigrette Schnittlauch	
Cocktail de crevettes « Calypso » 	35
Krevetten-Cocktail Calypso-Sauce	

POUR COMMENCER

Asperges blanches du pays sauce hollandaise  	24 42
Weisse Spargeln aus der Region Sauce Hollandaise	
avec duo de jambon cru et cuit 	32 49
mit Duo vom rohem und gekochtem Schinken	
Crème d'asperges blanches 	19
Weisse Spargelcrèmesuppe	
Salade de dent-de-lion œuf dur croûtons  	19
Löwenzahnsalat hartgekochtes Ei Croutons	
Omble chevalier gravlax salade de lentilles du Puy vinaigrette aux champignons 	21
Marinierter Saibling Salat mit Puy-Linsen Pilzvinaigrette	
L'œuf bio mollet frit caviar d'aubergine jeunes pousses 	22
Gebackenes weiches Bio Ei Auberginen Kaviar Jungsalat	
Terrine de foie gras brioche betterave confiture d'échalotte	35
Gänseleberterrine Brioche Rande Schalottenkonfitüre	
Noix de St-Jacques poêlées foie gras poêlé jus de volaille truffé	41
Gebratene Jakobsmuscheln gebratene Gänseleber getrüffelter Geflügeljus	

PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Cassolette d'asperges blanches morilles riz pilaf 	39
Cassolette mit weissem Spargeln Morcheln Pilaw-Reis	
 Vol-au-vent champignons des bois herbes fraîches 	39
Vol-au-vent puff pastry wild mushrooms fresh herbs	
CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 is donated to the Genolier Foundation	
Bourguignon de légumes émulsion coriandre & citron vert mousseline de pommes de terre  	39
Bourguignon of vegetables coriander & lime emulsion potato mousseline	

POUR SUIVRE

Crozets crevettes salicorne bisque			53
Crozets Pasta Garnelen Salicorne Bisque			
Steak de thon mi-cuit haricots verts aux amandes sauce vierge à la coriandre			57
Halbgares Thunfischsteak grüne Bohnen mit Mandeln Koriander Sauce Vierge			
Sole meunière fenouil à l'orange			68
Seezunge Müllerin Art Fenchel mit Orangen			
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné		800g	160
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken Zitronen-Beurre blanc pour deux convives / für zwei Personen			
Suprême de poularde jaune purée de maïs crumble de popcorn jus de volaille au romarin			53
Corn-fed chicken supreme corn purée popcorn crumble poultry jus with rosemary			
Ris de veau moutarde de Meaux Pommery oignon caramélisé millefeuilles de pomme de terre			48
Veal sweetbreads Pommery Meaux mustard caramelised onion potato millefeuilles			
Navarin d'agneau légumes racines mousseline de pommes de terre			48
Lamb ragout root vegetables potato mousseline			
Entrecôte «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel pommes frites		200g	75
Entrecôte "Swiss Black Angus" Maître d'hôtel Butter Pommes Frites			
Entrecôte double «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel pommes frites		400g	150
Double Entrecôte "Swiss Black Angus" Maître d'hôtel Butter Pommes Frites pour deux convives / für zwei Personen			

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire Zusätzliche Beilage			9
Mousseline de pommes de terre  	Pommes frites 		
Kartoffelmousseline		Pommes Frites	
Epinards  	Mesclun de salade  		
Spinat		Gemischter grüner Salat	

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes

Vegetarisch 

Vegan 

Glutenfrei 

Lactosefrei 

Brot: Schweiz Kalb: Schweiz Rind: Schweiz Gänsestopfleber: Frankreich Lamm: Vereinigtes Königreich Ente: Frankreich Maispoulade: Frankreich
Wolfsbarsch: Griechenland Seezunge: Niederlande Thunfisch: Indischer Ozean Jakobsmuschel: Nordwestpazifik FAO 61 Saibling: Schweiz
Austern: Schweiz Oktopus: Italien in Kooperation mit 