

## Entrées

Salade verte avec herbes et grains 16

Tarte tatin aux échalotes avec mousse de chèvre frais à l'huile de romarin 26

Variation de la caille salade d'herbes 28

Coquilles St. Jacques sautés avec soupe froide de petits pois et chili 34

Terrine de foie gras avec compote de pêche et fèves de Tonka , brioche de poivre de Szechuan 38

## Potage

Consommé de volaille avec tortelloni de champignons 16

Cappucino à la tomate blanche, sorbet au roquette 15

## Plat principale

Filets de sandre sauté sur risotto au bolets et nage de poireau 42

Médallions de boudoirie couscous au citron et légumes d'été glacé à la vanille 48

Ravioli au fromage frais avec ratatouille au bolets 32

Médallions de filet de bœuf irlandais mousseline de pommes de terre au persil et légumes au four 60

Suprême de canard glacé aux olives, polenta et artichauts sautés 38

Noix d'agneau du valais cuit dans du foin gnocci aux tomates et compote aux aubergines 48

Steak de veau de la région bâloise « Crémolata » et risotto au citron vert 56

## Dessert

Gâteau au chocolat tiède avec sorbet aux mirabelles 18

Tarte aux pêches caramélisée sur sablé chocolat et glace au thym 18

Crème brûlée avec romarin et sorbet au citron 16

Variation de sorbet en tuiles d'amandes 15

Variation de fromage de notre fromager Alex Wirth 18

## Menu

**Coquilles St. Jacques sautés  
avec soupe froide de petits pois et chili**

*Casillero del Diablo brut – Chardonnay  
Conch y Toro Limari Valley - Chile 8.50*

\*\*\*

**Cappucino à la tomate blanche et sorbet au roquette**

*Sauvignon blanc  
2007 Ronco del Gnemiz Friaul - Italien 9.50*

\*\*\*

**Filet de sandre sauté  
sur risotto au bolets et nage de poireaux**

OU

**Suprême de canard glacé aux olives  
Polenta et artichauts sautés**

*Riserva Marcello  
2005 Marcello Brissoni Tessin - Schweiz 12.70*

\*\*\*

**Tarte aux pêches caramélisée  
Sur sablé de chocolat et glace au thym**

OU

**Variation de fromage de notre fromager Alex Wirth**

*Quinta de la Rosa LBV  
Douro - Portugal 7.00/5cl*

\*\*\*

Friandises

Menu à CHF 95.00

*... accompagné avec les propositions de nos vins à CHF 36.00*