

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Tartare de thon

Oignons nouveaux, concombre, grenade, mangue, sauce soja

Vin recommandé

Cuvée Madame Rosmarie AOC, CHF 10.00/dl

Adrian & Diego Mathier / Salgesch (Suisse)

Soupe froide à l'avocat et au concombre

Coquille Saint-Jacques et tomate séchée

Vin recommandé

Chardonnay «Kalkstein», CHF 10.00/dl

Weingut Manz / Rheinhessen (Allemagne)

Filet de loup de mer poêlé à l'émulsion de basilic

Tomates, fenouil, olives

Vin recommandé

Whispering Angel AOC, CHF 9.00/dl

Château d'Esclans / Côtes et Provence (France)

Côtelettes d'agneau grillées au jus de romarin

Pommes de terre nouvelles et légumes du marché

Vin recommandé

Passi di Orma DOC, CHF 10.00/dl

Podere Orma / Bolgheri (Italie)

Sélection de fromages européens de notre Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux fruits maison

Vin recommandé

Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

ou

Crèmeux au citron et biscuit aux amandes

Sorbet au citron vert et à la menthe

Vin recommandé

Vin doux 2023, CHF 13.50/5cl

Weingut Kastanienbaum / Lucerne (Suisse)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

MÉDITERRANÉEN

ENTRÉES

Tartare de thon Oignons nouveaux, concombre, grenade, mangue, sauce soja	33.—
Coquilles Saint-Jacques poêlées et jambon de Parme Roquette, parmesan, tapenade d'olives, sauce au safran	33.—
Selle de veau poêlée à point à la vinaigrette aux échalotes et tomates Laitue, radis, radis mariné, ciboulette	33.—
Salade d'été colorée au jambon fumé bio de la ferme Uelihof Olives, tomates séchées, artichauts, parmesan	19.—
Soupe crémeuse aux petits pois et à la menthe	15.—
Soupe froide à l'avocat et au concombre, coquille Saint-Jacques et tomate séchée	19.—
Gazpacho au jambon de Parme et croûtons	19.—

PLATS PRINCIPAUX

	petite	
Trilogie d'arancini accompagnés d'antipasti de légumes et de trois sauces Boulettes de riz au safran, pesto de roquette Boulettes de riz aux épinards et au gorgonzola, sauce tomate Boulettes de riz aux betteraves rôties, fromage frais à la menthe		41.—
Curry thaï végétalien aux légumes, aux champignons shiitake et aux pousses de soja Riz basmati au sésame	26.—	33.—
Raviolis à la tomate et à la mozzarella sur mousse au basilic Olives, tomates séchées, artichauts, parmesan	28.—	35.—
Filet de loup de mer poêlé à l'émulsion de basilic Pommes de terre bouillies, fenouil, tomates, basilic	46.—	57.—
Saltimbocca de filet de sandre à la sauce à la sauge et au citron vert Salades d'été colorées aux légumes antipasti, olives et parmesan	41.—	51.—
Duo de filet de saumon et de coquilles Saint-Jacques à la sauce soja Riz basmati, légumes asiatiques, champignons shiitake, pousses de soja	41.—	51.—
Cuisses de poulet marinées enrobées de panko, sauce au yaourt et au citron Couscous oriental et brocoli sauvage	36.—	45.—
Steak de veau poêlé au chimichurri Salades d'été colorées au melon Jolly, aux baies et aux graines	46.—	57.—
Côtelettes d'agneau grillées au jus de romarin Pommes de terre nouvelles et légumes du marché	46.—	57.—
Dés de filet de bœuf poêlés «style teriyaki» Riz basmati, brocoli sauvage, piment, coriandre, pousses de soja	42.—	53.—

Charme & Excellence