

INSPIRATIONS DES BALANCES

Tartare de thon au sésame
Mangue, salade de concombre, wasabi, perles de mangue, cresson vénitien

Vin recommandé
Sancerre La Moussière 2022, CHF 10.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (France)

Velouté d'asperges avec écume aux morilles

Vin recommandé
Charme des Balances Solaris 2022, CHF 9.50/dl
Rankhof / Oberkirch (Suisse)

Homard sauté avec écume à la noix de coco
Oignons de printemps, pak choi, champignons shiitake

Vin recommandé
Whispering Angel AOP 2022, CHF 9.00/dl
Château d'Esclans / Côtes de Provence (France)

Filet de veau grillé avec jus à l'ail sauvage
Asperges blanches gratinées, hollandaise à l'orange
Pommes de terre nouvelles avec thym

Vin recommandé
Château Les Hauts de Smith 2018, CHF 14.00/dl
Château Smith Haut Lafitte / Bordeaux (France)

Sélection de fromages européens de notre Maître Fromager Rolf Beeler
Pain aux fruits maison

Vin recommandé
Antica Formular Vermouth, CHF 12.00/4cl (Italie)

ou

Tartelette au yuzu avec meringue flambée
Mousse à la vanille et sorbet au yuzu

Vin recommandé
Graham's Fine White Port, CHF 10.00/4cl (Portugal)

Friandises

Menu à 5 plats 119.—

Menu à 3 plats 89.—

Charme & Excellence

RÉVEIL DU PRINTEMPS

ENTRÉES

Coquilles Saint-Jacques sautées aux oignons de printemps et émulsion de basilic Salade d'asperges blanches et vertes avec vinaigrette de radis	33.—
Tartare de thon au sésame Mangue, salade de concombre, wasabi, perles de mangue, cresson vénitien	33.—
Tartare de filet de veau à la ligurienne avec olives et avocat sur Focaccia avec émulsion de poivrons, salade d'herbes	31.—
Salade de printemps multicolore avec jambon fumé bio de la ferme «Uelihof» Asperges vertes, rhubarbe, fraises, noix macadamia	21.—
Velouté d'asperges avec écume aux morilles	17.—
Velouté d'ail sauvage avec asperges blanches	17.—
Soupe claire de queue de bœuf au sherry, praliné de queue de bœuf	19.—

PLATS PRINCIPAUX

petite

Asperges blanches et vertes avec sauce hollandaise à l'orange Purée de pommes de terre au citron vert	33.—	41.—
Raviolis à l'ail des ours au fromage frais et au parmesan Oignon de printemps, tomates séchées	26.—	33.—
Ragoût de légumes végétalien avec pommes de terre et champignons au fond de safran	28.—	35.—
Filet de sandre sauté à la sauce de poisson au soja Asperges vertes en pâte tempura, riz frit	39.—	49.—
Filet de saumon grillé avec sauce hollandaise à l'orange Purée de pommes de terre au citron vert et asperges blanches	39.—	49.—
Homard sauté avec écume à la noix de coco Oignons de printemps, pak choi, champignons shiitake	44.—	55.—
Filet de veau grillé avec jus à l'ail sauvage Asperges blanches gratinées, hollandaise à l'orange Pommes de terre nouvelles avec thym	47.—	59.—
Carré d'agneau rôti à la moutarde et croûte de panko, jus au porto Polenta, légumes méditerranéens	45.—	56.—
Dés de filet de bœuf sautés avec une sauce crémeuse aux morilles Tagliatelle, asperges vertes	44.—	55.—

Pour obtenir de l'information sur les allergènes, veuillez communiquer avec notre personnel de service.

Origine de nos viandes

Bœuf, Veau, Poulet, Porc	Suisse
Queue de bœuf	Suisse
Agneau	Irlande
Bison	USA
Bœuf wagyu	Uruguay

Origine et sortes de pêche de nos poissons

Sole	France / pêche sauvage
Sandre	Estonie / eaux intérieures
Saumon	Ecosse / élevage
Coquille Saint-Jacques Homard	USA Canada / pêche sauvage
Crevettes géantes	Vietnam / élevage

En collaboration avec notre livreur Bianchi SA – membre du groupe WWF Seefood – nous tenons à contribuer à la protection des mers et des océans. Nous soutenons cet engagement dans le choix de notre offre. Nos prix s'entendent en CHF avec 8.1 % de TVA comprise

Charme & Excellence