

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Ceviche de filet de thon et de coquilles Saint-Jacques
Fruit de la passion, concombre, piment, citron vert, coriandre

Vin recommandé
Vermentino di Monteverro IGT, CHF 9.00/dl
Tenuta Monteverro / Toscana (Italie)

Gazpacho
Jambon de Parme et croûtons

Vin recommandé
Solaris «Charme Blanc des Balances», CHF 10.00/dl
Rankhof Oberkirch / Lucerne (Suisse)

Filet de dorade poêlé au beurre de poivrons
Purée de petits pois et ratatouille

Vin recommandé
Franciacorta Rosé DOCG, CHF 15.00/dl
Marchese Antinori / Lombardie (Italie)

Filet de bison grillé au jus d'olives
Polenta et légumes du marché

Vin recommandé
The Chocolate Block, CHF 12.00/dl
Boekenhoutskloof Winery / Swartland (Afrique du Sud)

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

Crème brûlée à la compote d'abricots
Sorbet au citron

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

M E N U D U S O I R
D E 18 H E U R E S À 21 H 45

S Y M P H O N I E

E N T R É E S

Ceviche de filet de thon et de coquilles Saint-Jacques Fruit de la passion, concombre, piment, citron vert, coriandre	33.—
Poulpe grillé à l'harissa et au gel de yuzu Légumes antipasti, fenouil mariné	33.—
Carpaccio de filet de bœuf suisse au parmesan Chanterelles, vinaigre balsamique, cresson Piso	33.—
Salade d'été colorée au jambon fumé bio de la ferme Uelihof Olives, tomates séchées, artichauts, parmesan	19.—
Soupe de poisson à la tomate aux dés de poisson et aux légumes	19.—
Soupe froide à l'avocat et au concombre avec coquille Saint-Jacques poêlée	19.—
Gazpacho au jambon de Parme et aux croûtons	19.—

P L A T S P R I N C I P A U X

	petite	
Gnocchi de pommes de terre à la betterave rouge faits maison, sauce au gorgonzola Roquette frite	26.—	33.—
Curry thaï végétalien aux légumes, aux champignons shiitake et aux pousses de soja Riz basmati au sésame	26.—	33.—
Raviolis aux chanterelles à l'émulsion de basilic Légumes antipasti et parmesan	28.—	35.—
Filet de saumon écossais grillé au Tsatsiki Salade d'été colorée à la feta, au fenouil et au concombre	41.—	51.—
Filet de sandre poêlé à l'huile d'olive, aux chanterelles et au citron vert Fregola sarde aux tomates, légumes du marché	41.—	51.—
Filet de dorade poêlé au beurre de poivrons Pommes de terre nature, purée de petits pois, ratatouille	46.—	57.—
Saltimbocca de steak de veau à la sauce barbecue Salade d'été aux groseilles, au melon Jolly et à la pastèque	46.—	57.—
Filet de bison grillé au jus d'olives Polenta et légumes du marché	52.—	63.—
Carré d'agneau rôti «à la provençale» au jus de porto Pommes de terre nouvelles à la moutarde Pommery et légumes du marché	46.—	57.—
Dés de filet de bœuf rôtis «teriyaki» Riz basmati, légumes asiatiques, piment, coriandre	42.—	53.—

Charme & Excellence