

Les champs

23.00

Carpaccio de boeuf au vinaigre Botanico & copeaux de Graviera

Beef carpaccio with Botanico vinegar & Graviera shavings
Rindercarpaccio mit Botanico-Essig & Graviera-Späne

Poitrine de boeuf fumée & grillée, condiments poivrons verts

Smoked & grilled beef brisket, green pepper seasoning
Geräucherte & gegrillte Rinderbrust, gewürzt mit grünem pfeffer

Piquillos farcis boeuf & fêta, coulis poivrons jaunes & feuilles de câpre

Beef & feta stuffed piquillos, yellow pepper coulis and caper leaves
Mit Rindfleisch & Feta gefüllte Piquillos, gelbe Paprika coulis und Kapernblätter

La mer

22.00

Mousse de truite des fjords fumée maison, crackers focaccia

Home-smoked fjord trout mousse, focaccia crackers
Hausgeräuchertes Fjordforellenmousse, Focaccia-Cracker

Terrine de sandre & truite au citron, mayonnaise miel aneth

Pike-perch & trout terrine with lemon, honey-dill mayonnaise
Zander-Forellen-Terrine mit Zitrone, Honig-Dill-Mayonnaise

Sashimi de truite, vierge raifort & oeuf de truite, radis blue meat

Trout Sashimi, horseradish & trout egg virgin sauce, blue meat radish
Forellen-Sashimi, Meerrettich & Forelle-Ei-Virgin-Sauce, Blue meat Rettich

Le potager

20.00

Soupe froide de petits pois & menthe, piment doux

Cold pea & mint soup with sweet chilli
Kalte Erbsen-Minze-Suppe mit süßem Chili

Sérac mariné à l'huile mentholée & pain de petits pois

Sérac marinated in mint oil & pea bread
Sérac mariné in Minzöl & Erbsenbrot

Raviole frite au sérac & petits pois, Mint sauce

Fried ravioli with serac & peas, Mint sauce
Gebratene Ravioli mit Serac und Erbsen, Minzsauce

Le foie gras

26.00

Ballotine au nori & saké, brioche maison au sésame

Nori & sake terrine, black sesame homemade brioche
Terrine mit Nori & Sake, hausgemachte Brioche mit schwarz Sesam

Rouleau d'été au foie gras & shiso, soja

Foie gras & shiso summerroll, soy sauce
Sommerrolle mit Foie Gras & Shiso, Sojasauce

Ramen au foie gras poché, soba, Ponzu, pak choï & oeuf de caille

Ramen with poached foie gras, soba, pak choï & quail egg
Ramen mit pochierter Gänseleber, Soba, Pak Choi & Wachtelei

La terre

Plats

38.00

Araignée de veau au Jersey Blue, rösti & antipasti de fenouil

Spider veal with Jersey Blue, rösti & fennel antipasti

Kalbspinne mit Jersey Blue, Rösti & Fenchel-Antipasti

Rilette de veau braisé aux herbes & duo d'aperges

Braised veal rilette with herbs & asparagus duo

Geschmorte Kalbsrillette mit Kräutern & Aspergus-Duo

Pressé de poitrine au fenouil sauvage, crémeux asperge & estragon

Pressed breast with wild fennel, cream of asparagus & tarragon

Brustpressen mit wildem Fenchel, cremigem Spargel & Estragon

La mer

36.00

Salade de poulpe à la méditerranéenne & tzatziki

Mediterranean octopus salad & tzatziki

Mediterraner Tintenfischsalat & Tzatziki

Brandade de cabillaud au paprika fumé, réduction porto & balsamique

Cod brandade with smoked paprika, portwine & balsamic reduction

Kabeljau Brandade mit geräuchertem Paprika, Portwein & Balsamico Reduktion

Calamars croustillants, poivrons & aubergines rôtis

Crispy calamari, roasted peppers & eggplant

Knusprige Calamari, geröstete Paprika & Auberginen

La ferme

34.00

Poitrine de poulet des Trois Lacs au cynorhodon

« Three Lakes » Chicken breast with rose hips

Drei SeenHühnerbrust mit Hagebutte

Canneloni d'épautre, farce fine, ricotta & épinards

Spelt canneloni fine filling, ricotta & spinach

Canneloni aus Dinkel, feine Füllung, Ricotta & Spinat

Tempura, jaune d'oeuf séché & coulis épinard tonka

Tempura, dried egg yolk & tonka spinach coulis

Tempura, getrocknetes Eigelb & Tonka-Spinat-Coulis

Le rossini

54.00

Filet de boeuf Suisse, foie gras poêlé au Cynar

Swiss beef filet, panfried foie gras with Cynar

Schweizer Rinderfilet, Gebratene Gänsestopfleber mit Cynar

Oignons au thé d'artichaut & purée truffée, moelle grillée

Onions with artichoke tea & truffled purée, grilled marrow

Zwiebeln mit Artischockentee & Trüffelpüree, gegrillter Moëlle

Chimichurri à la truffe & pommes de terre rôties à l'origan

Truffled Chimichurri & Oregano-roasted potatoes

Trüffel Chimichurri & Oregano-geröstete Kartoffeln

Ze veggiez *

26.00

Croquettes de patate douce au sésame, crème soja & citron vert

Sesame sweet Potato Croquettes, soy & lime cream

Sesam-Süßkartoffel-Kroketten, Soja-Limetten-Creme

Julienne de courgettes marinées au curry & sésame

Julienne of zucchini marinated with curry & sesame

Zucchini-Julienne mariniert mit Curry und Sesam

Tomates confites à la menthe & coulis de courgettes au gingembre

Tomato confit with mint & zucchini coulis with ginger

Tomatenconfit mit Minze & Zucchini Coulis mit Ingwer



Desserts

Le fromage

12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

3 kinds of cheeses...

3 Ausgewählte Käsesorten von uns...

Le chocolat

15.00

Moelleux au chocolat noir 72%, fleur de sel, nougatine au blé noir

Salty dark chocolate lava cake, buckwheat nougatine

72% Dunkler Schokoladenfondant, Buchweizen-nougatin

Glace au sarasin

Buckwheat ice cream

Buchweizen Eis

Galette roulée au chocolat au lait & caramel

Rolled galette with milk chocolate & caramel

Gerollte Galette mit Vollmilchschokolade & Karamell

Le classique

14.00

Ze banana-split !

Chocolat, Vanilla, Banana & Basta !

Les cocktails glacés

18.00

Glace maison café Cointreau & Baileys (B52)

Homemade Cointreau coffee ice cream & Baileys

Hausgemachtes Cointreau-Kaffeeeis & Baileys

Sorbet citron vodka & ginger beer maison (Vevey Mule)

Lemon vodka sherbet & homemade ginger beer

Zitronen-Wodka-Sorbet & hausgemachtes Ingwerbier

Sorbet maison miel romarin & gin (Honey Bee)

Homemade honeyrosemary sherbet, & gin

Hausgemachtes Honig-Rosmarin-Sorbet & gin

Le verger

16.00

Confit de fraises & rhubarbe, fondant aux amandes

Strawberry & rhubarb confit & almond fondant cake

Erdbeer-Rhabarber-Confit & Mandel-Fondant-Torte

Blancs d'oeufs à la vapeur & émulsion au poivre de Sichuan

Steamed egg whites & Sichuan pepper emulsion

Gedämpftes Eiweiß & Szechuanpfeffer-Emulsion

Sorbet verveine & meringue croustillante

Verbenat sorbet & crunchy meringue

Verbenat-Sorbet & knuspriges Baiser