

Les champs

23.00

Croquette d'effiloché de caille, rémoulade aux noix & sauce aux herbes

Quail pulled Croquette, Celery remoulade with Walnuts & herb sauce

Wachtel Krokette, Sellerie Remoulade mit Nüssen & Kräuter Sauce

Fricassée de caille aux raisins secs, pain aux graines & chutney de céleri-branche

Quail fricassee with raisins, seed bread & celery chutney

Wachtel geschnetzeltes mit Rosinen, Saatbrot & Selleriezweigen chutney

Cuisse de caille confite, céleri boule glacé au vin cuit

Confit quail leg, celeriac glazed with cooked wine

Wachtelkeule konfisziert, mit « gekochter wein » glasierter Sellerie

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

Falafel de quinoa aux herbes, sauce yoghurt aux boutons de cannellier

Quinoa falafel with herbs, cinnamon buds yogurt sauce

Quinoaflafel mit Kräutern, Joghurtsauce mit Zimtknospen

Taboulé de quinoa aux carottes

Quinoa tabbouleh with carrots

Quinoa Taboulé mit Karotten

Carotte fermentée rôtie au quinoa soufflé

Roasted fermented carrot with puffed quinoa

Geröstete fermentierte Karotten mit gepuffter Quinoa

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

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

42.00

Riz sauvage & daurade rose juste cuite, chips de chou noir

Wild rice, lightly-cooked pink sea bream, black cabbage chips

Wildreis & Fleckbrasse, Schwarzkohlchips

Filet de daurade rose à la flamme, chou noir sauté à l'ail

Torched pink sea bream filet, black cabbage sautéed with garlic

Gegrilltes Fleckbrasse, sautierter Schwarzkohl mit Knoblauch

Saucisse de daurade rose au chou noir & bergamote

Pink sea bream sausage with black cabbage & bergamot

Fleckbrassewurst mit Schwarzkohl & Bergamotte

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 *

27.00

Houmous croustillant à l'amaranthe soufflée

Crunchy humus with puffed amaranth

Knuspriger Hummus mit gepufftem Amaranth

Crémeux de maïs rôtis & mayonnaise de haricots rouges

Creamy roasted corn & red bean mayonnaise

Cremig geröstete Mais & roten Bohnen Mayonnaise

Maïs, haricots & oignons rouges en saladine

Corn, beans & red onions salad



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 12.00

Ze cookie moelleux

Glace vanille, noix de pécan caramélisées, chocolat blanc & noir

Ze American Cookie

Vanilla ice cream, caramelized pecans, white & dark chocolate

Ze amerikanischer Cookie

Vanilleeis, Karamellisierte Pekannüsse, weiße und dunkle Schokolade

Les cocktails glacés 18.00

Glace maison café Cointreau & Baileys (B52)

Homemade Cointreau coffee ice cream & Baileys

Hausgemachtes Cointreau-Kaffeeis & 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

Dôme surprise à la noix de coco, pamplemousse & chocolat blanc

Coconut, grapefruit & white chocolate dome

Kuppel aus Kokosnuss, Grapefruit & weisser Schokolade

Sorbet coco, pamplemousse & whisky

Homemade coconut, grapefruit & whisky sherbet

Kokos, Grapefruit & Whisky Sorbet

Loukoum bière blanche, pamplemousse & coco torréfiée

White beer, grapefruit & toasted coconut loukoum

Weissbier, Grapefruit & geröstete Kokosnuss türkisches Entzücken