

# 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 yoghourt 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, ponzu, pak choi & 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*

## Rillette de veau braisé aux herbes & duo d'aperges

Braised veal rillette 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 cannelloni 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 saladin

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

**Gâteau fondant aux amandes, confit de fraises & rhubarbe**

Almond fondant cake with strawberry & rhubarb confit

Mandel-Fondant-Torte mit Erdbeer-Rhabarber-Confit

**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