

---

## CHEF DE CUISINE

*Thomas Neeser*

---

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances

On request, our staff will gladly give you information about dishes that may cause allergies or other intolerances.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft über Lebensmittel, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten verursachen können.

---

Les prix sont en CHF - TVA & service inclus  
Prices are in CHF - VAT & service included  
Die Preise sind in CHF- inklusive Mehrwertsteuer und Service

---

## BAR FOOD

---

**A LA CARTE**     *12h00 – 22h30*

- G** Sans gluten | Gluten free | Glutenfrei
- L** Sans Lactose | Lactose Free | Laktosefrei
- V** Végétarien | Vegetarien | Vegetarisch

# BAR FOOD

## SALADE VERTE / GREEN SALAD / BLATTSALAT **V G L** 16

Salade mesclun, herbes fraîches et graines torréfiées, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique  
Mesclun salad, fresh herbs and roasted seeds, olive oil and balsamic vinegar dressing  
Auswahl von Blattsalaten mit frischen Kräutern und gerösteten Körnern in Olivenöl – Balsamicodressing

## SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD 38

Avec fines tranches de suprême de poularde  
With fine slice of chicken  
Mit feinen Scheiben Poulardenbrust

## TARTARE DE SAUMON BALIK / BALIK SALMON TARTAR / BALIK LACHSTARTAR 36

Poivre noir « Prestige Selection », condiments, crème au citron et pain toast  
Black pepper « Prestige Selection », condiments, lemon cream and toast bread  
Mit schwarzem Pfeffer, seinen Garnituren, zitronencreme und Toastbrot

## SAUMON FUMÉ D'ECOSSE / SCOTTISH SMOKED SALMON / SCHOTTISCHER AUCHLACHS **G** 39

Condiments, crème au citron et salade  
Condiments, lemon cream and salad  
Mit seinen Garnituren, zitronencreme und Saladbukett

## TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTAR / RINDERTARTAR **160GR** 38

Pommes frites maison, salade mesclun, pains toastés  
Homemade French fries, fresh salad, toast breads  
Hausgemachten Pommes frites, Mesclun-Salat, toastbrot

## FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS / ENTENSTOPFLEBER TERRINE 35

Chutney de Saison, brioche  
Seasonal Chutney, brioche  
Saisonalen Früchte Chutney, brioche

## CLUB SANDWICH 35

Pommes frites maison, salade mesclun  
Homemade French fries, fresh salad  
Hausgemachten Pommes frites, Mesclun-Salat

## CHEESEBURGER 180 GR 39

Pommes frites maison, salade mesclun  
Homemade French fries, fresh salad  
Hausgemachten Pommes frites, Mesclun-Salat

## CROQUE-MONSIEUR 24

Jambon de dinde, béchamel à l'huile de noisette, Gruyère. Salade mesclun  
Turkey ham, béchamel with hazelnut oil, Gruyère cheese. Fresh salad  
Putenschinken, Bechamelsosse mit Haselnussöl und Gruyerkäse. Mesclun Salat

## TAGLIATELLES FRAÎCHES / FRESH / FRISCHE TAGLIATELLE **V** 26

Faites maison, à l'huile d'olive et parmesan  
Homemade, with olive oil and grated parmesan cheese  
Hausgemacht, mit Olivenöl und Parmesan

Avec Sauce tomate légèrement épicée / With Tomato sauce slightly spiced / Mit Leicht scharfe Tomatensauce + 8

## RISOTTO ACQUERELLO **V G** 40

Vieux Parmesan, olives tagiasche, tomate et roquette  
Old Parmesan cheese, tagiasche olives, tomato and rocket salad  
mit altem Parmesan, tagiasche Oliven, Tomaten und Rucculasalat

### SUR DEMANDE

Suggestions du moment - viande, poisson ou végétarien - selon le Marché et l'inspiration de notre Chef, Thomas Neeser.

### ON REQUEST

Suggestions of day - meat, fish or vegetarian - according to the Market and inspiration of our Chef, Thomas Neeser.

## PÂTISSERIE DU JOUR / PASTRY OF THE DAY / TAGESDESSERT 15

## SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT SALAD / FRISCHER OBSTSATAT **V G L** 15

## SELECTION DE FROMAGES AFFINES / REFINED CHEESE / KÄSESPEZIALITÄTEN 24

Servi sur assiette avec ses garnitures et pains  
Platter served with traditional garnish and bread  
Teller mit Garnitur und Brotkorb