

# Délices d'Hiver

---



## ENTRÉES

---

<b>Salade César traditionnelle</b> Traditional Caesar Salad	<b>26</b>	
<b>Supplément fines tranches de Poulet Suisse</b> With sliced Swiss chicken breast	<b>+10</b>	
<b>Salade d'Hiver</b> Rampon / Endives / Noix / Pommes / Chou-rouge Winter salad / Rampon / Chicory / Walnuts / Apple / Red cabbage	<b>26</b>	V / G
<b>Caviar Français « Prunier » (Boîte de 20 g)</b> Accompagné de ses garnitures & blinis French Caviar by "Prunier" / Traditional garnish & blinis	<b>49</b>	
<b>6 Huîtres creuses «Fines de claire Marennes-Oléron» N°3</b> Condiments / Pain de campagne toasté 6 Oysters «Fines de claires Marennes-Oléron» N°3 / Condiments / Toasted country bread	<b>30</b>	L
<b>Tartare de Saumon Balik «classique» (100 g)</b> Accompagnée de ses garnitures & blinis Balik Salmon Tartar / Traditional garnish & toast	<b>32</b>	
<b>Foie Gras de Canard</b> Chutney de poires / Pain d'épices Duck foie gras / Pear chutney / Gingerbread	<b>38</b>	L

## POTAGES

---

<b>Velouté de Potimarron aux poivrons rouges &amp; gingembre</b> Pépins de courge torréfiés Pumpkin cream soup / Red pepper / Ginger / Roasted pumpkin seeds	<b>22</b>	V / G
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------

---

**DISPONIBLE  
TOUS LES JOURS**

**AVAILABLE  
EVERYDAY**

**12.00 - 14.00  
&  
19.00 - 21.30**

---

**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 ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef »

**TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.  
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.**



## PLATS

<b>Filets de Perches du Lötschberg façon «Meunière»</b>	<b>50</b>	
Chou-vert / Salsifis / Pommes de terre vapeur Perch fillets from Lötschberg / Green cabbage / Salsify / Steamed potatoes		
<b>Noix de Saint-Jacques snackées</b>	<b>52</b>	<b>G</b>
Haricots coco / Chorizo / Pousses d'épinard Pan-seared scallops / Borlotti beans / Chorizo / Baby spinach		
<b>Cœur de filet de Bœuf suisse</b>	<b>56</b>	
Moelle / Jus corsé au vinaigre / Pommes de terre Dauphine au thym / Panais rôti Swiss beef Tenderloin / Marrow / Gravy with vinegar / Dauphine potatoes with thyme / Roasted parsnip		
<b>Version Rossini : avec Foie gras &amp; Truffe</b>	<b>+12</b>	
"Rossini style" : with Foie gras & truffle		
<b>Suprême de Poularde Suisse</b>	<b>48</b>	
Pâtes Risoni truffées façon risotto / Courge / Persil «Swiss» Poulard supreme / Truffled Risoni pasta "risotto style" / Pumpkin / Parsley		
<b>Tagliatelles fraîches à la Truffe noire</b>	<b>44</b>	<b>V</b>
Légèrement créchées Fresh tagliatelle with black truffle / Slightly creamed		

## DOUCEURS

<b>Tartelette aux pommes &amp; poires façon Tatin</b>	<b>16</b>	
Glace bergamote Apple & pear tartlet "Tatin style" / Bergamot ice cream		
<b>Gâteau moelleux au sirop d'érable</b>	<b>16</b>	
Crème noix de coco & glace vanille Maple syrup soft cake / Coconut cream / Vanilla ice cream		
<b>Verrine façon Forêt noire (sans alcool)</b>	<b>16</b>	
Biscuit cacao / Compotée de framboises & griottes / Crème légère Black forest verrine (alcohol free) / Cacao biscuit / Raspberry & Morello cherry compote / Light cream		
<b>Sélection de fromages Suisses servis à l'assiette</b>	<b>22</b>	
Swiss refined cheese platter		

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.  
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.

<b>G</b>	Sans Gluten	Gluten free
<b>V</b>	Végétarien	Vegetarian
<b>L</b>	Sans Lactose	Lactose free