



M E N U

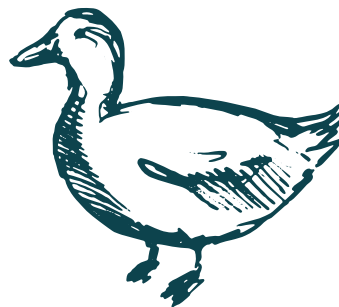
CARTE
HIVER

TAPAS



FALAFELS DE PATATES DOUCES ET HOUMOUS Sweet Potato Falafels and Hummus Süßkartoffel-Falafel und Hummus	12.-
LES FRÈRES ALCALA VAUMARCUS JAMBON CRU PATA-BLANCA, SAUCISSE SÈCHE PATA-BLANCA, PICKLES DE BETTERAVES Pata Blanca Raw Ham, Dried Sausage Pata Blanca, Vegetable Pickles Pata Blanca Rohschinken, Trockenwurst Pata Blanca, Gemüsegurken	24.-
BEIGNETS DE PERCHES LOË / SAUCE TARTARE Loë Perch Fritter / Tartare Sauce Loë Barschstückchen / Tartar Sauce	18.-
TARTINES A LA CONFITURE ET PICKLES D'OIGNONS, ANCHOIS Black olives tapenade, toasted bread Tapenade aus schwarzen Oliven, Getoastetes Brot	11.-
TAPENADE D'OLIVES NOIRES, PAIN TOASTÉ Black olives tapenade, toasted bread Tapenade aus schwarzen Oliven, Getoastetes Brot	7.-

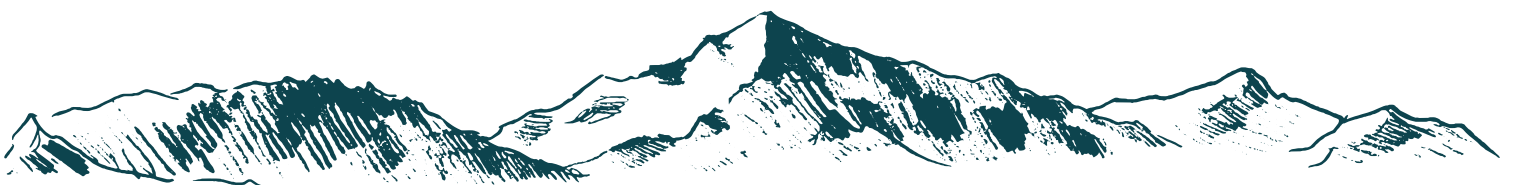
ENTRÉES



SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE, GRAINES TORRÉFIEÉS Green salad / Balsamic Vinaigrette, Toasted Seeds Grüner salat / Balsamico-Vinaigrette, geröstete Samen	8.-
SALADE HIVERNALE SALADES, ENDIVES, AGRUMES, ŒUF DE CAILLES AU VINAIGRE, VINAIGRETTE D'AGRUMES Salads, Endives, Citrus, Pickled Quail Egg, Citrus Vinaigrette Salate, Endivien, Zitrusfrüchte, Eingelegtes Wachtelei, Zitrus-Vinaigrette	14.-
VELOUTÉ DE PANAIS À LA VANILLE, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE Parsnip Velouté / Vanilla, Pan-Seared Foie Gras Scallop Pastinaken-Velouté / Mit Vanille, in der Pfanne gebratene Foie Gras-Schnitte	21.-
MI-CUIT DE FOIE GRAS "MAISON" CONFITURE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES, PAIN D'ÉPICES House-Made Semi-Cooked Foie Gras, Red Onion Jam and Pickles, Gingerbread Hausgemachtes Halbgegartes Foie Gras, Rote Zwiebelmarmelade und Pickles, Lebkuchen	24.-
NOIX DE ST-JACQUES NACRÉES AU BEURRE DEMI-SEL POMME, CÉLERI ET ÉMULSION À L'ABSINTHE Seared Scallops with Semi-Salted Butter, Apple, Celery, and Absinthe Emulsion Gebratene Jakobsmuscheln mit halbsalziger Butter, Apfel, Sellerie und Absinth-Emulsion	22.-
FEUILLETÉ AUX MORILLES Morel Mushroom Puff Pastry Morchel-Blätterteig	19.-

P L A T S

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE, SAUCE TARTARE	37.–
Eglifilet, Tartarsauce Meunière Perch Fillets, Tartar Sauce	
« BLACK BURGER », PAIN BURGER NOIR, COMPOTÉE DE TOMATES, STEAK HACHÉ DE BŒUF, GRUYÈRE, SAUCE POIVRE, FRITES	31.–
Bagnat Bread, tomato compote, chopped Beef Steak, gruyère, pepper sauce, fries Bagnat-Brot, Tomatenkompott, Gehackte Rindersteak, Gruyère, Pfeffersauce, Pommes	
TENTACULES DE POULPE GRILLÉES, SAUCE VIERGE	36.–
Gegrillte Oktopus-Tentakel, Vierge-Sauce Grilled Octopus Tentacles, Virgin sauce	
STEAK DE BOEUF, BEURRE "MAISON" À L'AIL	36.–
Rindersteak, hausgemachte Knoblauchbutter Beef Steak, homemade Garlic Butter	
FILET DE BOEUF FAÇON "ROSSINI" FOIE GRAS POÊLÉE ET JUS CORSÉ À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ	53.–
Rinderfilet à la Rossini mit gebratenem Foie Gras und Sauce mit Sommertrüffel Beef Fillet 'Rossini' Style with Pan-Fried Foie Gras and a Rich Summer Truffle Sauce	
SUPRÊME DE POULET JAUNE, SAUCE AUX MORILLES	41.–
Suprême von gelbem Hähnchen, Morchelsauce Supreme of Yellow Chicken, Morel Sauce	
SOURIS D'AGNEAU, CONFITE AU MIEL ET ROMARIN	38.–
Lammschulter, in Honig und Rosmarin geschmort Braised Lamb Shank, with Honey and Rosemary	
<hr/> EN ACCOMPAGNEMENT : FRITES "MAISON" / PÂTES FRAÎCHES / RIZ ET LÉGUMES DE SAISON <hr/>	
TAGLIOLINI FRAÎCHES, PESTO DE PISTACHE ET BURRATINA	29.–
Frische Tagliolini, Pistazienpesto und Burratina Fresh Tagliolini, Pistachio Pesto, and Burratina	
RISOTTO AU PROSECCO TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ ET COPEAUX DE PARMESAN	34.–
Prosecco-Risotto mit Sommer-Trüffel und Parmesan-Flocken Prosecco Risotto with Summer Black Truffle and Parmesan Shavings	



ENFANTS



MINI PERCHES MEUNIÈRES, FRITES

19.–

MINI STEAK (100 GR), FRITES

19.–

NUGGETS DE POULET MAISON, FRITES

14.–

DESSERTS MAISON



TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICES

11.–

Tiramisu mit Lebkuchen / Gingerbread Tiramisu

CŒUR COULANT À LA PISTACHE SORBET POIRE

13.–

lüssiger Pistazienkuchen Birnensorbet

Pistachio Molten Lava Cake Pear

DEMI-ANANAS FAÇON "CRÈME BRULÉE"

15.–

Halbe Ananas nach Art der 'Crème Brûlée'

Half Pineapple 'Crème Brûlée' Style

ASSIETTE "GOURMANDE"

16.–

Gourmet-Teller/ Gourmet Plate

CAFÉ "GOURMAND"

17.–

Gourmet-Kaffee mit Auswahl an Süßigkeiten

Gourmet Coffee with Assorted Sweets

ASSIETTE DE FROMAGE

14.–

Käseplatte / Cheese Plate

Demandez notre carte des Glaces « MÖVENPICK »

PROVENANCES

POISSONS: Perche, Pologne - Poulpe, Espagne - Anchois, FAO 87 - Loë, Suisse - St-Jacques, FAO 67

VIANDES: Bœuf, Suisse - Poulet, France - Agneau, Nouvelle-Zélande - Foie Gras, France

PAINS: Pain Burger, Suisse - Pain, France

Allergènes: En cas de doute, notre équipe vous renseigne volontiers!

Allergens: If in doubt, our team will be happy to help!

Allergene: Im Zweifelsfall hilft Ihnen unser Team gerne weiter!

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Tous nos prix s'entendent en francs suisse.