

Restaurant Bar

 *** Disponible en version végétarienne**

NOS INTEMPORELS

Salade verte	petite/grande	 9/12
Graines de tournesol		
Vinaigrette aux échalotes		
Salade composée, grissini	petite/grande	 12/18
Légumes de saison		
Vinaigrette aux echalottes		
Soupe de poisson au safran	petite/grande *	25/36
Rouille, pain Brut taosté		
<i>*La grande portion est servie avec un morceau de poisson</i>		
Tartare d'entrecôte de bœuf	90gr/180gr	22/39
Coupé au couteau à la minute		
Pain toast, beurre, grenailles		
Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge		54/59*
Pommes de terre grenailles confite		
Légumes de saison glacés au beurre		
<i>*Servi avec sauce aux morilles</i>		

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la fleur d'oranger	15
Sorbet au citron vert	
Poire pochée à la fève de Tonka	16
Sauce au chocolat, glace pistache	
Éclairs au chocolat	16
Glace vanille	
Parfait glacé à la mangue	16
Litchis frais et graines de grenade tièdes	
Rose d'ananas confit aux épices	16
Sorbet coco-yuzu-coriandre	
Coupe Colonel	14
Coupe Poire à Botzi	14
Une boule de glace maison	4.5
Les glaces	
Vanille, pistache, café-cardamome, jasmin	
Les sorbets	
Coco-yuzu, kiwi-basilic, litchi-gingembre, chocolat-agrume	
Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14

Provenances : bœuf : Suisse Soupe de poisson : UE – bœuf : Suisse

Afin de limiter le gaspillage,
le pain est proposé à la demande.

Menu du jour Jeudi 26 mars 2026

**Potage de chou pomme au paprika fumé
ciboulette ciselée
huile de noisette**

ou

**Salade verte
pétales d'oignons rouges confits à la grenadine
vinaigrette aux herbes fraîches**

**Brochette de filet de bœuf sauté aux champignons
sauce à la moutarde en grains et tomates séchées
riz sauvage cuit façon pilaf
poivrons colorés sautés à l'huile d'olive
céleri branche glacé aux échalotes
jeunes pousses**

ou

**Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie
émulsion au vacherin
feuilles de chou frisé blanchies
billes de céleri-rave caramélisé
carottes fanes glacées aux herbes
rafraîchi de radis et oignons frits**

**Parfait glacé au vin cuit
coulis de fruits rouges
crème montée au citron vert**

Menu complet	32
Entrée et plat	27
Plat et dessert	27
Plat du jour	22

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Restaurant Bar

 *** Verfügbar in vegetarischer Variante.**

UNSERE KLASSIKER

Grüner Salat	klein/groß	 9/12
Sonnenblumenkerne		
Schalotten-Vinaigrette		
Gemischter Salat, Grissini	klein/groß	 12/18
Saisonales Gemüse		
Schalotten-Vinaigrette		
Fischsuppe mit Safran	klein/groß *	25/36
Rouille, Brot von Brut, geröstet		
<i>*Die große Portion wird mit einem Fischstück serviert</i>		
Rindfleisch-Entrecôte-Tatar	90gr/180gr	22/39
Frisch mit dem Messer geschnitten		
Toastbrot, Butter, kleine Kartoffeln		
Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge		54/59*
Pommes de terre grenailles confite		
Légumes de saison glacés au beurre		
<i>*Serviert mit Morchelsauce</i>		

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème brûlée mit Orangenblüte	15
Limettensorbet	
Birne pochiert mit Tonkabohne	16
Schokoladensauce, Pistazieneis	
Schokoladen-Éclairs	16
Vanilleeis	
Mango-Parfait	16
Frische Litschis und warme Granatapfelkerne	
Gewürzte Ananasrose	16
Kokos-Yuzu-Koriander-Sorbet	
Coupe Colonel	14
Coupe Poire à Botzi	14
Eine Kugel hausgemachtes Eis	4.5
Die Eissorten	
Vanille, pistache, café-cardamome, jasmin	
Die Sorbets	
Coco-yuzu, kiwi-basilic, litchi-gingembre, chocolat-agrume	

Extra Doppelrahm	3
Auswahl regionaler Käsesorten	14

Herkunft: Rindfleisch: Schweiz – Fischsuppe: EU – Schwein: Schweiz

Um Food Waste zu vermeiden,
wird Brot auf Anfrage serviert.

Tagesmenü Donnerstag 26 März 2026

Kohl-
suppe „Chou pomme“ mit Paprika
geschnittener Schnittlauch
Haselnussöl

oder

Grüner Salat
rote Zwiebelblätter in Grenadine konfiert
Vinaigrette mit frischen Kräutern

Rinderfiletspieße mit sautierten Champignons
Senfkornsauce mit getrockneten Tomaten
Wildreis nach Pilaf-Art
bunte Paprika, in Olivenöl sautiert
Stangensellerie glaciert mit Schalotten
junge Sprossen

oder

Frische Tagliatelle mit Käsebutter
Vacherin-Emulsion
geblanchierte Wirsingblätter
karamellierte Sellerie-Apfel-Kugeln
glacierte Möhren mit Kräutern
erfrischende Radieschen und frittierte Zwiebeln

Gefrorenes Parfait mit gekochtem Wein
rote Frucht Coulis
mit Limette aufgeschlagene Sahne

Komplettes Menü	32
Vorspeise und Hauptgericht	27
Hauptgericht und Dessert	27
Tagesgericht	22

D’hier, aujourd’hui, pour demain.