



La carte du midi
Lunch Menu
Business & Shopping

Dernière commande à 13h45
Last order at 1.45 pm

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours »
Anthelme Brillat-Savarin*

Carte servie du mardi au vendredi inclus
Menu served from Tuesday to Friday inclusive

Les hors-d'œuvre

Œuf à la Florentine à ma façon, siphon au Gruyère 🌱🍷🥗

CHF 21.-

Gyoza *Signature* à la crevette, poireaux et bouillon kaffir 🍷🍲🍷🥗

CHF 24.-

Carpaccio de filet de bœuf à l'italienne, chips de parmesan, roquette et siphon aux pignons de pin grillés 🍷🥗

CHF 26.-

Tataki d'omble chevalier au citron noir d'Iran, salade d'endives au caramel d'orange comme une vinaigrette 🥗

CHF 24.-

Les plats

Entrecôte de cochon Grand Cru, sauce barbecue, crumble de chorizo, choux de Bruxelles et siphon de pommes de terre fumées 🍷🥗

CHF 48.-

Croustillant de poulet mariné, jus de volaille au beurre, oignons de Roscoff en déclinaison, panisse à la courge 🥗

CHF 46.-

Cannelloni de truite de Brüggli, côtes de blettes farcies au parfum de citron, beurre de tomates fermentées, riz aux vermicelles grillés 🍷🍷🥗

CHF 48.-

Pavé de sandre grillé en croûte d'agrumes, fumet concentré à la crème, artichauts en plusieurs façons 🍷🥗

CHF 48.-

Risotto au chou-fleur et truffe noire, condiment aux épinards 🌱🥗

CHF 51.-

Les desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 🥛
CHF 16.-

Entremets croquant café-orange 🍷 🥛
CHF 16.-

Crêpe Suzette flambée 🍷 🥛
CHF 17.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷 🥛
CHF 14.-

Café gourmand 🍷 🍪 🍷 🥛
CHF 14.-

Côté Formules

Entrée Plat Dessert	68.-
Entrée Plat	56.-
Plat Dessert	56.-

Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts
pour toute formule choisie

🌱 Végétarien 🥜 Arachide 🍷 Fruits à coque 🍷 Gluten 🥛 Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse / France
Poulet : Suisse / France
Cochon : Suisse

Provenance des poissons :

Crevettes : Océan Indien
Omble chevalier : Suisse
Truite : Suisse
Sandre : Suède

Provenance des pains & toasts : Suisse

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.

Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

Les vins au verre

BLANCS

Suisse

Assemblage, Domaine des Graves *Pinot gris, pinot blanc* - Genève

10 cl 10.

Divina, Domaine des Dix Vins *Sauvignon* - Genève

10 cl 12.

France

Sancerre, Domaine du Nozay - Vallée de la Loire 

10 cl 14.

Condrieu, Domaine François Merlin - Vallée du Rhône

10 cl 16.-

Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - Bourgogne

10 cl 22.-

ROSÉ

France

Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel

10 cl 12.-

ROUGES

Suisse

Gueule de Loup, Domaine des Graves *Gamay* - Genève

10 cl 10.

L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins *Merlot* - Genève

10 cl 12.-

France

Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - Bordeaux

10 cl 15.-

Gevrey-Chambertin, Joseph Drouhin - Bourgogne

10 cl 18.

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - Vallée du Rhône

10 cl 24.-

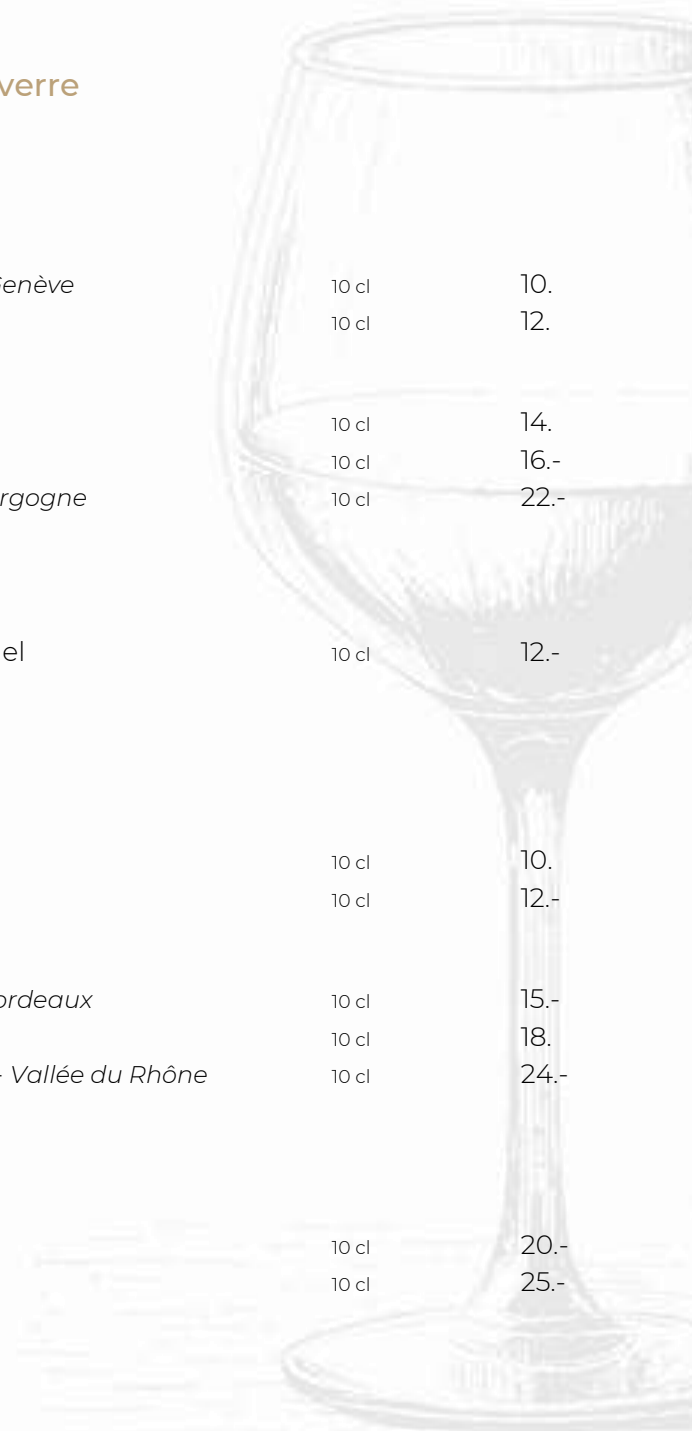
CHAMPAGNES

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier

10 cl 20.-

La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

10 cl 25.-



Starters

Eggs Florentine my way, Gruyère cheese siphon 🌱🍷🍷

CHF 21.-

Signature gyozas with shrimps, leeks and kaffir lime broth 🍷🍷🍷🍷

CHF 24.-

Italian-style beef fillet carpaccio, parmesan crisps,
rocket and roasted pine nut siphon 🍷🍷

CHF 26.-

Tataki of Arctic char with Iranian black lemon,
endive salad with orange caramel dressing 🍷

CHF 24.-

Main Meals

Grand Cru pork entrecôte, barbecue sauce, chorizo crumble,
Brussels sprouts and smoked potato siphon 🍷🍷

CHF 48.-

Crispy marinated chicken, buttered poultry jus,
Roscoff onions in various forms, pumpkin panisse 🍷

CHF 46.-

Brüggli trout cannelloni, Swiss chard ribs stuffed with lemon,
fermented tomato butter, rice with roasted vermicelli 🍷🍷🍷

CHF 48.-

Grilled pike-perch steak in a citrus crust, concentrated cream sauce,
artichokes prepared in several ways 🍷🍷

CHF 48.-

Cauliflower and black truffle risotto, spinach condiment 🌱🍷

CHF 51.-

Desserts

Platter of cheeses from near and far 🥛
CHF 16.-

Coffee and orange crunch dessert 🍷 🥛
CHF 16.-

Flambéed crêpe Suzette 🍷 🥛
CHF 17.-

Thin tart with caramelised apples and vanilla ice cream 🍷 🥛
CHF 14.-

Gourmet coffee 🥛 🍷 🍌 🥛
CHF 14.-

Set menu prices

Starter Main Meal Dessert	68.-
Starter Main Meal	56.-
Main Meal Dessert	56.-

Still or sparkling mineral water (5dl.) and coffee or tea offered
with any set menu

🌱 Vegetarian 🥜 Peanut 🍌 Nuts 🍷 Gluten 🥛 Lactose

For more information about allergens in our dishes, please ask our head waiter and do not hesitate to tell us about your intolerances.

Our prices are in Swiss Francs (CHF), services and VAT 8,1% included

Origin of the meat:

Beef: Switzerland / France

Chicken: Switzerland / France

Pork: Switzerland

Origin of the fish:

Shrimps: Indian Ocean

Arctic char: Switzerland

Trout: Switzerland

Pike-perch: Sweden

Origin of the breads & toasts: Switzerland

In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen. We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.



Rate your experience on TripAdvisor.
You are our best ambassadors!