



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.-

Gyozas 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 Suisse (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 aimerais 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*
Divina, Domaine des Dix Vins *Sauvignon - Genève*

10 cl 10.
10 cl 12.

France

Sancerre, Domaine du Nozay - *Vallée de la Loire* 
Condrieu, Domaine François Merlin - *Vallée du Rhône*
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - *Bourgogne*

10 cl 14.
10 cl 16.-
10 cl 22.-

ROSE

France

Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel

10 cl 12.-

ROUGES

Suisse

Gueule de Loup, Domaine des Graves *Gamay - Genève*
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins *Merlot - Genève*

10 cl 10.
10 cl 12.-

France

Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - *Bordeaux*
Gevrey-Chambertin, Joseph Drouhin - *Bourgogne*
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - *Vallée du Rhône*

10 cl 15.-
10 cl 18.
10 cl 24.-

CHAMPAGNES

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier
La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

10 cl 20.-
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!