



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

Calamaretti alla carbonara, émulsion roquette 🌿
CHF 23.-

Velouté de champignons rôtis au Noilly Prat,
Œuf parfait, poudre de persil 🌿🍷🌿
CHF 21.-

Epaule d'agneau confite en raviole, légumes façon couscous 🍷🍷🌿
CHF 24.-

Escabèche de filet de bar aux radis, oignons cébettes et aneth
CHF 24.-

Les plats

Suprême de pintade fermière d'Auvergne à basse température,
jus corsé au vin Jaune, asperges vertes rôties, polenta croustillante 🌿
CHF 46.-

Tagliata de veau, crémeux de Saint-Marcellin, jus corsé,
tombée d'épinards et raviolis ricotta 🍷🍷🌿
CHF 49.-

Filet d'omble de Brüggli à court-mouillement,
beurre blanc aux œufs de truite, chou vert farci 🌿
CHF 46.-

Filet de lotte rôtie au beurre de citronnelle, bouillon coco-kaffir
brocolis et cacahuètes, riz au parfum de citron 🍷🍷🍷🌿
CHF 48.-

Risotto aux asperges blanches, maîtake rôti à l'ail des ours, gel agrumes 🌿🌿
CHF 41.-

Les desserts

Assiette de Fromages 🥗

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🌾 🥗

CHF 16.-

Tarte citron meringuée inversée 🍷 🌾 🥗

CHF 16.-

Flan pâtissier vanille, éclats de nougatine 🍷 🌾 🥗

CHF 16.-

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 :

Agneau/Veau : Suisse

Pintade : France

Provenance des poissons :

Calamaretti : Patagonie

Ombre : Suisse

Lotte : Atlantique Nord

Bar : Méditerranée

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 <i>Pinot gris, pinot blanc - Genève</i>	10 cl	10.
Intuition, vin doux, La Cave de Genève <i>Muscat, Sauvignon gris, Gewürztraminer</i>	10 cl	10.-
Divina, Domaine des Dix Vins <i>Donauveltliner - Genève</i>	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

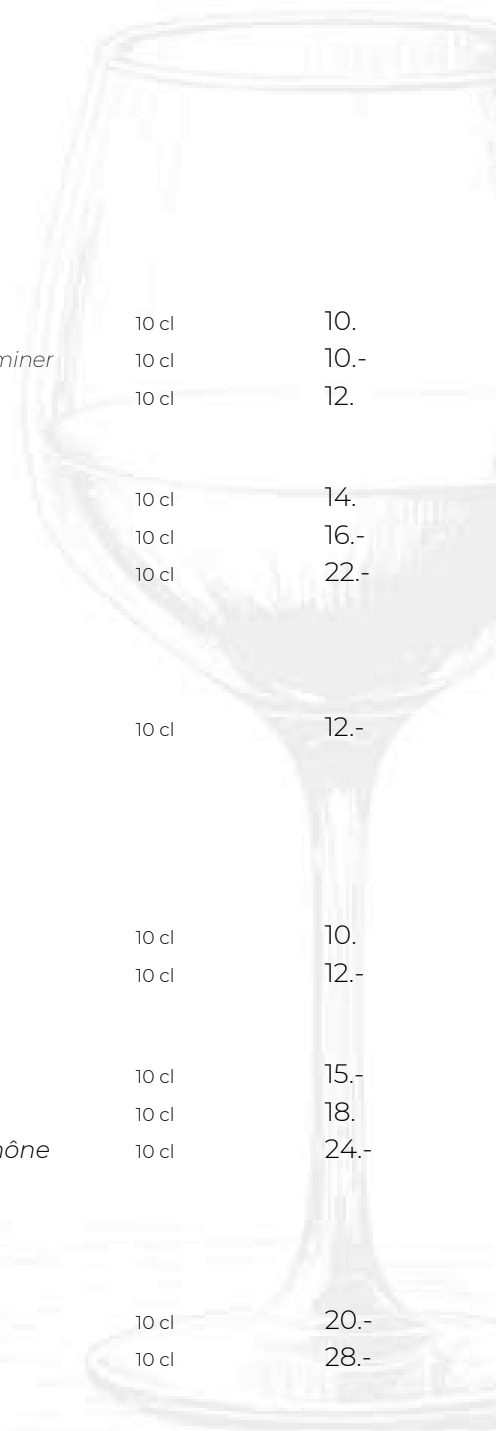
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

France

Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - Bordeaux	10 cl	15.-
Gevrey-Chambertin, Domaine Coillot - 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	28.-



Starters

Calamaretti alla carbonara, rocket emulsion 🌱

CHF 23.-

Cream of roasted mushroom soup with Noilly Prat, perfect egg, parsley powder 🌱🌿🌱

CHF 21.-

Confit lamb shoulder ravioli, couscous-style vegetables 🍷🌿🌱

CHF 24.-

Marinated sea bass fillet with radishes, spring onions and dill

CHF 24.-

Main Meals

Slow-cooked free-range guinea fowl from Auvergne,
full-bodied jus with vin Jaune, roasted green asparagus, crispy polenta 🌱

CHF 46.-

Veal tagliata, creamy from Saint-Marcellin cheese, rich gravy,
sautéed spinach and ricotta ravioli 🍷🌿🌱

CHF 49.-

Poached Brüggli char fillet,
white butter sauce with trout eggs, stuffed green cabbage 🌱

CHF 46.-

Monkfish fillet roasted in lemongrass butter, coconut-kaffir broth,
broccoli and peanuts, rice with a lemon scent 🍷🍷🌿🌱

CHF 48.-

Risotto with white asparagus, maitake mushrooms roasted with wild garlic, citrus gel 🌱🌱

CHF 41.-

Desserts

Cheese platter 🍷

CHF 14.-

Tarte Tatin my way 🍷 🥚 🍷

CHF 16.-

Upside-down lemon meringue pie 🍷 🥚 🍷

CHF 16.-

Vanilla custard tart with nougatine pieces 🍷 🥚 🍷

CHF 16.-

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:

Lamb/Veal: Switzerland
Guinea: France

Origin of the fish:

Calamaretti: Patagonia
Char: Switzerland
Monkfish: North Atlantic
Sea bass: Mediterranean Sea

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!