



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

Rafrâichi de chou-fleur rôti, condiment passion, émulsion citron 🌱🍷🥗

CHF 19.-

Pâté en croûte *fait par nos soins*, cochon ibérique, foie gras et lard de Colonnata,
pickles d'asperges au poivre 🍷🍷🥗

CHF 26.-

Ceviche de daurade, framboises et avocat en deux façons, croûtons au maïs

CHF 28.-

Queues de crevettes argentines en panure de chlorophylle,
mayonnaise sriracha et basilic thaï 🍷🍷🍷🥗

CHF 24.-

Les plats

Omble chevalier de Brüggli farci à l'ail des ours,
beurre blanc, arancini à l'encre de seiche, citron-caviar 🍷🥗

CHF 46.-

Risotto à la truffe d'été,
agrumes et copeaux d'asperges blanches marinées à l'huile de truffe noire 🌱🥗

CHF 48.-

Filet de canard rôti au poivre, jus réduit à la betterave,
oignons tiges confits, purée d'oignons caramélisés, polenta crémeuse 🥗

CHF 48.-

Poitrine de cochon croustillante, petit mijoté de lentilles à l'ancienne,
carottes fanes et condiment acidulé de fanes 🍷🍷🥗

CHF 44.-

Aile de raie à la libanaise, caviar d'aubergines au sésame, ail frais confit et crémeux,
pommes de terre confites à la coriandre et persil 🥗

CHF 46.-

Les desserts

Assiette de Fromages 🍷
CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🍌 🍷
CHF 16.-

Éclair au chocolat, maracuja et fèves de tonka 🍷 🍌 🍷
CHF 16.-

Vacherin aux fruits rouges et verveine fraîche 🍷
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 :

Foie gras : France

Canard : France

Cochon : Espagne / Suisse / France

Provenance des poissons :

Daurade : Méditerranée

Omble : Suisse

Aile de raie : Atlantique Nord-Est

Crevettes : Argentine

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, La Grande Bauquière 	10 cl	12.-
--	-------	------

ROUGES

Suisse

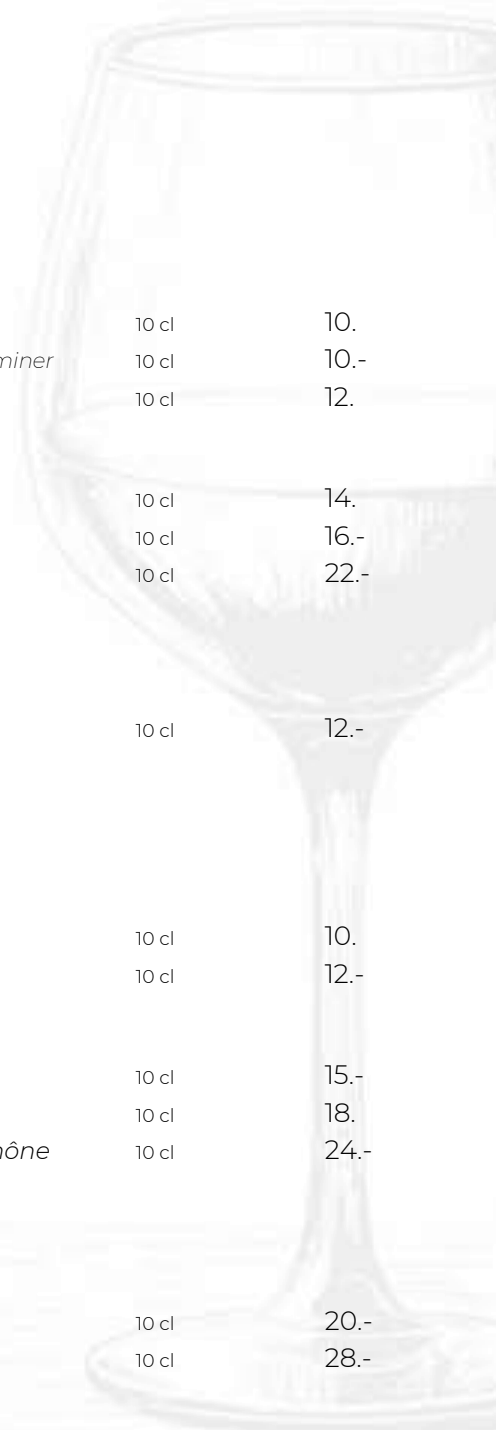
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

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

Chilled roasted cauliflower, passion fruit dressing, lemon emulsion 🌱🌶️🥗
CHF 19.-

Homemade pâté en croûte, Iberian pork, foie gras and Colonnata bacon,
pepper-flavoured pickled asparagus 🍷🌶️🥗
CHF 26.-

Sea bream ceviche with raspberries and avocado served two ways, corn croutons
CHF 28.-

Argentine prawn tails in chlorophyll batter,
served with Sriracha mayonnaise and Thai basil 🍷🍷🌶️🥗
CHF 24.-

Main Meals

Brüggli char stuffed with wild garlic, beurre blanc, squid ink arancini, lemon caviar 🌶️🥗
CHF 46.-

Risotto with summer truffles,
citrus fruits and shavings of white asparagus marinated in black truffle oil 🌱🥗
CHF 48.-

Roast duck breast with pepper, beetroot reduction,
caramelised spring onions, caramelised onion purée, creamy polenta 🥗
CHF 48.-

Crispy pork belly, a traditional lentil stew,
carrots with their tops, and a tangy sauce made from the tops 🍷🌶️🥗
CHF 44.-

Lebanese-style skate wing, aubergine caviar with sesame seeds,
creamy confit of fresh garlic, and potatoes confit with coriander and parsley 🥗
CHF 46.-

Desserts

Cheese platter 🥗
CHF 14.-

Tarte Tatin my way 🥧 🌿 🥗
CHF 16.-

Chocolate, passion fruit and tonka bean éclair 🥧 🌿 🥗
CHF 16.-

Vacherin with red berries and fresh verbena 🥧 🌿 🥗
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:

Foie gras: France

Duck: France

Pork: Spain / Switzerland / France

Origin of the fish:

Sea bream: Mediterranean sea

Char: Switzerland

Skate Wing: North-East Atlantic

Prawns: Argentina

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!