



MENU DU JOUR

unseren Signature Dishes gewidmet

Samstag, 2. Juli 2022

Crème de poireaux

Lauchcremesuppe

oder/ou

Jus au fruit de la passion, gingembre et citronnelle

Passionsfrucht-Ingwer-Zitronengrass-Limonade

Salade d'été, légumes, radis et grissini

Sommerlicher Salat mit Gemüse, Radieschen und Grissini

oder/ou

Thon au raifort, avocat et pousses

Thunfisch mit Rettich, Avocado und Sprossen

oder/ou

Variation de tomates et mozzarella di bufalo

Tomatenvariation mit Büffelmozzarella

Duo de bœuf suisse – grillé et braisé

Purée de pommes de terre au persil, carottes et mini-poireaux

Duo vom Schweizer Rind – grilliert und geschmort – Kartoffelstampf mit Petersilie, Karotten und Minilauch

oder/ou

Pâtes, pois chiche, pesto au miso et coriandre

Pasta mit Kichererbsen, Miso-Pesto und Koriander

Variation d'abricot et amandes

Aprikosenvariation mit Mandeln

oder/ou

Gruau aux baies, glace vanille, meringue et crème Chantilly

Beerengrütze mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm

5 Gänge mit Käse und Dessert CHF 85.–

4 Gänge mit Dessert (ohne Käse) CHF 75.–

3 Gänge: Suppe oder Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert (ohne Vorspeise) CHF 62.–



SOUPES ET ENTRÉES

Suppen und Vorspeisen

Crème de poireaux

Lauchcremesuppe

CHF 12.—

Jus au fruit de la passion, gingembre et citronnelle

Passionsfrucht-Ingwer-Zitronengrass-Limonade

CHF 8.—

Salade d'été, légumes, radis et grissini

Sommerlicher Salat mit Gemüse, Radieschen und Grissini

CHF 15.—

Thon au raifort, avocat et pousses

Thunfisch mit Rettich, Avocado und Sprossen

CHF 25.—

Variation de tomates et mozzarella di bufalo

Tomatenvariation mit Büffelmozzarella

CHF 25.—



PLATS PRINCIPAUX

Hauptgänge

Duo de bœuf suisse – grillé et braisé

Purée de pommes de terre au persil, carottes et mini-poireaux

Duo vom Schweizer Rind – grilliert und geschmort – Kartoffelstampf mit Petersilie, Karotten und Minilauch

CHF 42.—

Pâtes, pois chiche, pesto au miso et coriandre

Pasta mit Kichererbsen, Miso-Pesto und Koriander

CHF 32.—



SPECIALITES LUMA DU BARBECUE « GREEN EGG »

Premium-Fleisch vom Holzkohlegrill «Green Egg»

Le label suisse LUMA est synonyme de spécialités de viande de première qualité.
Ils proviennent exclusivement d'animaux élevés dans le respect de l'espèce, sans hormones ni antibiotiques.

Das Schweizer Label LUMA steht für Fleischspezialitäten der Spitzenklasse. Sie stammen
ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren, die hormonfrei und ohne Antibiotika aufgezogen wurden.

LUMA Rib-Eye suisse, Gentlemens' Cut

Schweizer LUMA Rib-Eye (Hohrücken), Gentlemens' Cut

400 g | CHF 68.—

Entrecôte de bœuf LUMA Swiss Premium Striploin

LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte

160 g / 220 g | CHF 46.— / 58.—

Chaque plat est accompagné de légumes de saison ou de salade verte,
beurre aux herbes, chimichurri et sauce barbecue, ainsi qu'un féculent au choix:

Jedes Gericht wird mit saisonalem Gemüse oder grünem Salat,
Kräuterbutter, Chimichurri und Barbecuesauce sowie einer Stärkebeilage nach Wahl serviert:

Gratin dauphinois | Pommes frites | Pommes romarin

Kartoffelgratin | Pommes frites | Rosmarinkartoffeln



FROMAGES & DESSERTS

Käse und Süssspeisen

Fromages « Sélection Manfred Schmid » sur buffet

Käseauswahl vom Buffet «Sélection Manfred Schmid»

CHF 15.—

Chaque vendredi: grand buffet de fromages avec Manfred Schmid

Jeden Freitag: grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid

CHF 25.— | Als Hauptgang CHF 38.—

Framboises fraîches, crème double de Gruyère

Frische Himbeeren mit Crème double aus Greyerz

CHF 15.—

Parfait au citron vert, baies et meringue

Parfait von Limette und Basilikum, Beeren und Meringue

CHF 15.—

Dessert du jour

Tagesdessert

CHF 15.—

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 12.—



DÉCLARATION

Menu du jour

Fleisch:

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen

Pata-Negra-Schwein

Rind

Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde

Lamm

Schweiz

Spanien

Schweiz

Frankreich

Australien

Fisch + Krustentiere:

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar

Dorade, Wolfsbarsch

Steinbutt, Seeteufel

Pulpo, Miesmuscheln

Riesenkrevetten, Schwertfisch

Schweiz

Mittelmeer

Nordmeer

Nordsee / Nordatlantik

Pazifik

Les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances sont signalés.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.