

INSPIRATION DU MARCHE MARKET INSPIRATION

Menu 4 plats
4-course menu
95

Menu 3 plats
3-course menu
80

Menu 2 plats
2-course menu
66

Plat du moment
Main course
44

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.

Merci de les indiquer à nos collaborateurs.

To make your experience even better, we listen to your food allergies.

Please indicate them to our staff.

Carte servie de 12h à 13h30 et de 19h à 22h

Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 7 p.m. to 10 p.m.

Prix en francs suisses, tva incluse. Prices in Swiss francs, vat included.


FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS




Œuf fermier suisse crémeux sur blinis maison, caviar et sauce aneth
Creamy Swiss free-range egg on homemade blinis, caviar & dill sauce
39

Carpaccio de bœuf de nos monts à la truffe d'été, copeaux de Gruyère "caramel" et pousses de roquette
Beef carpaccio from our mountains with summer truffle, Gruyere "caramel" shavings & arugula shoots
39

Tartare de truite de Vionnaz, caviar d'aubergine fumé, crème au raifort et focaccia
Trout tartare from Vionnaz, smoked eggplant, horseradish cream & focaccia
140gr. 34 80gr. 26

  Vitello suisse au pesto de pignons torréfiés et basilic, tomate datterino
Swiss vitello with pesto of roasted pine nuts & basil, date tomato
29


 Tomates de Ligurie farcies à la crème de burrata des et gelée de tomate
Ligurian tomatoes stuffed with burrata cream & tomato jelly
24

   Salade estivale
Quinoa du moulin Zwicky en Thurgovie, pastèque, concombre, tomates cerises et graines de lin
Summer salad
Quinoa from the Zwicky mill in Thurgau, watermelon, cucumber, cherry tomatoes & linseed
22

 Velouté glacé de courgettes vertes de Nice et son pain aux céréales frotté à l'ail
Cold green zucchini from Nice soup with cereal bread rubbed with garlic
18

VEGETARIEN / VEGETARIAN

   Aubergine farcie à la ratatouille et son coulis aux saveurs d'été
Eggplant stuffed with ratatouille & summer flavor sauce
28

 Trofie artisanales fraîches al Pesto Genovese
Fresh artisan trofie al Pesto Genovese
26

 Sans gluten Gluten free  Sans lactose Lactose free  Végétarien Vegetarian  Végétalien Vegan

LACS ET MER MEDITERRANEE / LAKES & MEDITERRANEAN SEA

🍷 Poisson du lac selon arrivage
Fish from the lake according to arrival
180gr. 58 130gr. 50

Lotte rôtie, rondinis farcis au chèvre frais de Rougemont, pignons et arancini à la tomate séchée, bisque
Roasted monkfish, zucchini stuffed with fresh Rougemont goat cheese, pine nuts & arancini with dried tomatoes, bisque
180gr. 52 130gr. 44

🍷 Filets de perches d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte
Perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad
180gr. 44 130gr. 36

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

🍷 Filet de bœuf suisse mûré sur os, pommes de terre suédoises, crème aigre à la moutarde
et tian de légumes confits, jus au romarin
Swiss beef tenderloin matured on the bone, Swedish potatoes, sour cream with mustard & candied vegetable tian, rosemary jus
200gr. 69 130gr. 60

Filet mignon de porc fermier vaudois rôti à la sauge, pommes de terre moelleuses à la tomate et jeunes carottes
Farm pork filet mignon roasted with sage, fluffy mashed potatoes with tomato & young carrots
200gr. 48 130gr. 40

🍷 Suprême de volaille de la Gruyère grillé, artichauts violets rôtis, sphères de pommes de terre panées
et jus à l'herbe à curry du jardin
Grilled Gruyere chicken, roasted purple artichokes, breaded potato spheres & garden curry herb juice

46

🍷 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur
Cheeses from our cheese-maker
5pcs. 20 3pcs. 12

Café Gourmand
Sablé aux fraises / fraîcheur de pêche à la verveine et framboises / crème brûlée fève tonka / sorbet à l'abricot du Valais
Delicacies
Strawberry shortbread / fresh peach with verbena & raspberries / tonka bean crème brûlée / Valais apricot sorbet
20

🍷 🍷 🍷 Fraîcheur de pêche de vigne à la verveine et framboises
Freshness of vine peach with verbena & raspberries
16

🍷 Coque meringuée aux fruits rouges et glace à la crème double de la Gruyère
Meringue shell with red fruits & Gruyere double cream ice cream
16

Variation de mousse aux trois chocolats, croquant aux graines de sésame
Variation of three-chocolate mousse, sesame seed crunch
16

Sablé aux fraises suisses et croustillant aux agrumes, coulis fraise-basilic
Shortbread with Swiss strawberries & citrus crisp, strawberry-basil sauce
16

NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

🍷 La Danemark / Denmark
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes cristallisées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & crystallized almonds
14

Coupe café glacé / The iced coffee
Glace moka, chantilly vanillée, streusel cacao et ristretto
Mocha ice cream, vanilla whipped cream, cocoa streusel & ristretto
14

🍷 Coupe Emotion / The Emotion
Glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, chantilly et pistaches
Vanilla scoop, strawberry scoop, fresh strawberries, whipped cream & pistachios
14

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX, la boule / ICE CREAM & SORBETS, one scoop
5

🍷 🍷 Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, caramel, noix de coco et crème acidulée
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, caramel, coconut & sour cream

🍷 🍷 🍷 Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, cassis, mandarine, poire et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, blackcurrant, mandarin, pear & mango

🍷 Sans gluten Gluten free 🍷 Sans lactose Lactose free 🍷 Végétarien Vegetarian 🍷 Végétalien Vegan