MENU DE MIDI | LUNCH MENU

Poisson du jour | Fish of the day

avec soupe du jour ou salade en entrée | 29
with soup of the day or salad as a starter | 29

Lundi - 16.11.
Filet de dorade, sauce à la crème et à l'orange, couscous aux herbes, fenouil frit
Sea bream fillet, orange cream sauce, herb couscous, deep-fried fennel
Mardi - 17.11.
Crevettes sautées, sauce au curry et à la noix de coco, gnocchi, chou chinois
Pan-fried prawns, curry and coconut sauce, gnocchi, chinese cabbage
Mercredi - 18.11.
Filet de sandre, huile de thym, risotto aux champignons, choux de Bruxelles
Zander fillet, thyme oil, mushroom risotto, Brussels sprouts
Jeudi - 19.11.
Filet de flétan en croûte de noisettes et de persil, sauce au vin blanc,
pommes de terre nature, chicorée
Halibut fillet with a hazelnut and parsley crust, white wine sauce, boiled potatoes, chicory
Vendredi - 20.11.
Tranche de saumon, sauce au cerfeuil, purée de patates douces, chou frisé aux poires
Salmon steak, chervil sauce, sweet potato purée, savoy cabbage with pears

En plus cette semaine | Weekly menus

avec soupe du jour ou salade en entrée
with soup of the day or salad as a starter

Menu viande | 29
Piccata de blanc de poulet, sauce aux tomates et aux olives, nouilles, aubergines
Chicken breast piccata, tomato and olive sauce, pasta, aubergines
Menu pâtes | 28
Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura
Pasta of the day, made in our own Commercio Manifattura
Menu végétarien | 26
Rouleaux de printemps fourrés aux pommes de terre et aux petits pois,
sauce au citron vert, riz basmati, pak choï
Spring rolls with a potato and pea filling, lime dip, basmati rice, pak choi
Menu spécial | 32
Tendron de poitrine de veau, jus au romarin, gratin de pommes de terre, carottes
Veal breast cutlets, rosemary jus, potato gratin, carrots

Dessert du jour | 9
Dessert of the day, please ask our team

Sea bream: GR | Prawns: VN | Zander: FAO05 | Halibut: FAO21 | Salmon: NO | Chicken, Veal: CH
Please ask us if you have any questions about allergens and intolerances. All prices are in CHF and include VAT.

MOULES ET FRITES

Principaux | Mains

Les moules marinière et frites | 35
Mussels in a white wine broth with garlic, parsley, and spring onions,
served with French fries

Les moules - variation du jour
Ask for our daily special

Vin blanc | White wine

Le G de Château Guiraud
Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)
Château Guiraud - 2024
Sauvignon Blanc, Sémillon

G de Château Guiraud is a dry white wine made from fully ripe grapes and aged for around nine months in former Grand Cru oak barrels. This blend of Sauvignon and Sémillon shows character, expressiveness, and a potential that delights wine lovers and connoisseurs alike.

1dl | 11.5
7.5dl | 76

Mussels: NL | All prices are in CHF and include VAT. Our team will be happy to provide information about allergens and intolerances.