

# SUGGESTION

EMPFEHLUNG  
SUGGESTION

## LES ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

**Tarte de fromage de brebis St. Löö (Jumi) au romarin et aux pignons, salade de poire et de pourpier d'hiver à la sauce au yaourt et au miel**

Tarte vom St. Löö Schafskäse (Jumi) mit Rosmarin und Pinienkernen, Salat mit Birne und Winterportulak an Joghurt-Honig-Dressing

*Tart of St. Löö pecorino cheese (jumi) with rosemary and pine nuts, salad with pear and winter purslane on yogurt honey dressing* 22

**Crêpe de betterave rouge au saumon des Alpes effiloché, salade de chou plume aux graines de moutarde, grenade**

Randen-Crêpe mit gezupftem Alpenlachs, Federkohlsalat mit Senfkörner, Granatapfel

*Beetroot crêpe with pulled alpine salmon, spring cabbage salad with mustard seeds, pomegranate* 24

**Crème de volaille, strudel de poulet à bouillir au chou et aux champignons**

Geflügel-Cremesuppe, dazu Strudel vom Suppenhuhn mit Wirsing und Champignons

*Poultry cream soup, strudel made of chicken with savoy cabbage and mushrooms* 14.5

## LES PLATS

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

**Araignée de bœuf (special cut) au lard et aux olives, gnocchi au pavot et carottes glacées**

Araignée vom Rind (special cut) mit Pancetta und Oliven, dazu Mohn-Gnocchi und glasierte Karotten

*Beef spider steak (special cut) with bacon and olives, poppy seed gnocchi and glazed carrots* 48

**Poitrine de porc aux herbes braisées à l'ail et au miel, sauce à la lime, purée de patates douces, céleri croustillant**

Niedergegarter Bauch vom Kräuterschwein mit Knoblauch und Honig, Limettensauce, Süsskartoffelpüree, knuspriger Sellerie

*Braised herbed pork belly with garlic and honey, lime sauce, sweet potato puree, crispy celery.* 34

**Chou frit coloré dans une pâte aux pois chiches, lentilles Saint-Flour, feuilles d'épinards, sauce à la crème fraîche et à la ciboulette (végétalienne)**

Bunt frittiertes Kohlgemüse im Kichererbsen-Backteig, Saint-Flour Linsen und Blattspinat an Sauerrahm-Schnittlauchsauce (vegan)

*Colorful fried cabbage in chickpea pastry, Saint-Flour lentils, leaf spinach with sour cream and chives sauce (vegan)* 26

## LE DESSERT

NACHSPEISE | DESSERT

**Tarte au riz et à l'argousier, glace aux noix d'arbre**

Sanddorn-Reis-Tarte mit Baumnuss-Glacé

*Sea-buckthorn rice tart with walnut ice cream* 13

## LE VIN BLANC

WEISSWEIN | WHITE WINE

**Clémence Viognier AOC Genève**

Domaine: La Cave de Genève 2020

Cépage: Viognier

Der Clémence Viognier stammt aus historischen Lagen. Im Vordergrund stehen Noten von weissem Pfirsich, Aprikose und Birne, Agrumen-Töne klingen ebenfalls an. Der weiche, cremige und doch frisch wirkende Körper werden von eleganten Holznoten begleitet, wie sie Weinen mit kurzem Barriqueausbau eigen sind.

10cl 9.5 | 75cl 65