

**Entrées | Vorspeisen | starters**

---

**Crème de pomme et de chou rouge, magret de canard fumé | 18**

Apfel-Rotkraut-Crèmesuppe mit geräucherter Entenbrust  
Apple and red cabbage cream soup with smoked duck breast

**Éclairé fourré à la crème de saumon fumé, salade d'orange et de fenouil | 24**

Eclairé gefüllt mit Rauchlachscreme, Orangen-Fenchelsalat  
Eclairé filled with smoked salmon cream, orange-fennel salad

**Poire au vin rouge gratinée au brie, salade de mâche, vinaigrette au miel et à la moutarde, noisettes grillées | 20**

Rotwein-Birne gratiniert mit Brie, Nüsslisalat mit Honig-Senfdressing, Haselnüsse  
Gratinated red wine pear, lamb's lettuce, honey mustard dressing, roasted hazelnuts

**Principaux | Hauptspeisen | mains**

---

**File de cabillaud, croûte au jambon de Bayonne, beurre de sauge, pâtes, épinards en branches aux pignons | 47**

Kabeljaufilet, Bayonne-Schinkenkruste, Salbeibuttersauce, Nudeln, Spinat, Pinienkerne  
Cod fillet in a Bayonne ham crust, sage butter sauce, pasta, spinach with pine nuts

**Rôti de veau haché à la provençale, crème au cognac, purée de pommes de terre et de panais, brocoli au poivre rose | 41**

Provenzalischer Kalbshackbraten, Cognac-Rahmsauce, Kartoffel-Pastinakenpüree, Brokkoli mit rosa Pfeffer  
Provençal veal meatloaf, cognac cream sauce, potato-parsnip puree, broccoli, rose pepper

**Rösti gratiné au fromage à raclette « Café de Paris » de Jumi, légumes aigre-doux | 30**

Rösti gratiniert mit „Café de Paris“-Raclettekäse von Jumi, süss-saures Gemüse  
Rösti au gratin with “Café de Paris” raclette cheese from Jumi, sweet and sour vegetables

**Dessert | süsse Verführung | sweet temptation**

---

**Mousse aux amandes, sauce aux airelles rouges, crumble à la cannelle | 14**

Mandelmousse mit Preiselbeersauce und Zimterumble  
Almond mousse with cranberry sauce and cinnamon crumble

**Vin blanc | Weisswein | white wine**

---

**Viognier Clémance Genève AOC**

La Cave de Genève - 2023  
100% Viognier. Hellgelbe Farbe mit Aromen von Pfirsich, Aprikose, Birne und Agrumen. Florale Noten ergänzen das Bouquet. Weich, cremig und doch frisch mit leichter Holznote.  
10cl | 12  
75cl | 83