

**Entrées | Vorspeisen | starters****Velouté de topinambours et pommes de terre, crème fraîche, jambon de Bayonne | 16**

Topinambur-Kartoffel-Cremesuppe, Sauerrahm, Bayonneschinken

Sunchoke and potato cream soup, sour cream, Bayonne ham

**Burger aux huîtres : huîtres panées, bun brioché, sauce au pamplemousse, laitue romaine, algues | 25**

Austern-Burger: panierte Austern, Brioche-Bun, Grapefruitsauce, Lattich, Algen

Oyster burger: breaded oysters, brioche bun, grapefruit sauce, lettuce, seaweed

**Tartelette au fenouil, beurre de carottes, mâches | 19**

Fenchel-Tartelette, Karotten-Butter, Nüsslissalat

Fennel tartlet, carrot butter, lamb's lettuce

**Principaux | Hauptspeisen | mains****Filet de lotte, sauce de homard, nouilles noires, céleri-branche et poireau | 53**

Seeteufelfilet, Hummersauce, schwarze Nudeln, Stangensellerie-Lauchgemüse

Monkfish fillet, lobster sauce, black noodles, celery and leek

**Blanquette de veau braisé aux carottes, sauce à la crème, riz pilaf, romanesco | 46**

Kalbsragout, geschmort mit Karotten in Rahmsauce, Pilavreis, Romanesco

Braised veal ragout with carrots in cream sauce, pilaf rice, romanesco cauliflower

**Crêpes au sarrasin, sauce au roquefort, épinards en branches, œuf au plat | 28**

Buchweizencrêpes, Roquefortsauce, Blattspinat, Spiegelei

Buckwheat crêpes, Roquefort sauce, spinach leaves, fried egg

**Dessert | süsse Verführung | sweet temptation****Sablé aux amandes, crème aux agrumes, meringue au thym, sorbet à la grenade | 16**

Mandelsablé, Zitruscreme, Thymian-Meringue, Granatapfelsorbet

Almond shortbread, citrus cream, thyme meringue, pomegranate sorbet

**Vin blanc | Weisswein | white wine****Clémence Viognier AOC**

Cave de Genève - 2023

Viognier

**1dl | 10.5****7.5dl | 72****Vin rouge | Rotwein | red wine****Saumur-Champigny AC**

Roches Neuves - 2021

Cabernet franc

**1 dl | 11.5****7.5dl | 77**