



Notre Chef Arnaud Saget vous propose:
Our Chef Arnaud Saget proposes:

Nos entrées froides et chaudes Our cold and warm starters

Salade du Berger au chèvre chaud et oeuf poché
Shepherd's salad with warm goat's cheese and poached egg
Chf 22.00 €15.15

Crudités du marché
Fresh seasonal crudités
Chf 15.- € 10.35

Lasagne de légumes croquants aux écrevisses et citron vert
Crispy vegetable lasagna with crayfish and lime
Chf 24.- € 16.55

Déclinaison de saumon
Salmon medley
Chf 24.- € 16.55

Carpaccio de daurade et son vinaigre au fruits de la passion
Carpaccio of sea bream and its passion fruit vinegar
Chf 24.- € 16.55

Crème de brocolis à l'oseille et mascarpone
Cream of broccoli with sorrel and mascarpone
Chf 17.- € 11.70

Les prix en euros sont indicatifs, ils peuvent être modifiés sans préavis en fonction du cours du jour.
Prices in euros are given as an indication, they may be modified without notice according to the current exchange rate.



Nos poissons Our fish selection

Pavé de sandre au poivre long, Embeurré de choux et carottes fanes
Salmon steak with long pepper, Buttered cabbage and carrot tops
Chf 44.- € 30.35

Filet de bar au Pastis, compotée de fenouil au curcuma et endives meunières
Sea bass fillet with Pastis, fennel compote with turmeric and chicory meunière
Chf 44.- € 30.35

Noix de Saint Jacques poêlées, éventail de légumes croquants et pomme de terre
Pan-fried scallops, fan of crispy vegetables and potatoes
Chf 46.- €31.70

Maigre de Corse en écailles de courgettes et olives, Rizotto de blé au parmesan
Corsican meagre coated in scales of courgettes and olives, Wheat risotto with parmesan
Chf 42.- €29.00

Italian Corner

Fettuccini aux gambas, curry et tomates fraîches
Fettuccini with Mediterranean prawns, curry and fresh tomatoes
Chf 24.- € 16.55

Rizotto tessinois au sot l'y laisse
Ticino-style risotto with chicken oysters
Chf 22.- €15.15

Les enfants ont également leur menu, merci de consulter notre Maître d'Hôtel
A children's menu is also available, please ask our Maître d'Hôtel



Nos viandes Our meat

Filet de boeuf bardé de viande séchée, Pomme vonacienne, coulis de racine rouge
Fillet of beef barded with dried meat, Potato pancake, beetroot coulis
Chf 50.- € 34.45

Suprême de poulet et langoustines sauce Nantua, tagliatelles de légumes à l'ail d'ours
Chicken breast and langoustines with a Nantua sauce, strips of vegetables with wild garlic
Chf 44.- € 30.35

Magret de canard aux framboises, Rizotto de blé aux senteurs d'estragon
Duck breast with raspberries, Wheat risotto flavoured with tarragon
Chf 46.- € 31.70

Rognons de veau au Madère et aux deux pommes
Veal kidneys with Madeira and potatoes served in two ways
Chf 44.- € 30.35

Origine des viandes : Suisse, France, Nouvelle-Zélande, Irlande
Our meat is sourced from Switzerland, France, New Zealand, Ireland

Nos Spécialités Our Specialities

Gaspacho Andalou
Andalusian Gazpacho
Chf 22.- € 15.15

Filets de perches du lac Léman, pommes allumettes (sauce tartare ou beurre blanc)
Fillets of perch from the lake, matchstick potatoes (tartar or butter sauce)
Chf 44.- € 30.35

Emincé de veau zurichois, tagliatelles aux champignons
Zurich-style diced veal, tagliatelle with mushrooms
Chf 42.- € 29.00

Crêpe au beurre d'agrumes, sorbet citron vert
Crêpe with citrus butter, lime sorbet
Chf 15.- € 10.35



Fromage Cheese

Assiette de fromages frais et affinés

Platter of fresh and matured cheese

Chf 15.- € 10.35

Douceurs Desserts

Tarte à la raisinée et éclats d'amande, glace à la confiture de lait

Apple and pear juice tart with almond slivers, milk caramel ice cream

Chf 15.- € 10.35

Traditionnel mille-feuille aux fraises

Traditional vanilla slice with strawberries

Chf 17.- € 11.70

Crumble de Minestrone de fruits frais au Get 27

Fresh fruit minestrone crumble with Get 27 peppermint liqueur

Chf 17.- € 11.70

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, truffe au chocolat

Crème brûlée with Madagascar vanilla, chocolate truffle

Chf 15.- € 10.35

Moelleux au chocolat, crème anglaise café vanillée

Chocolate moist, vanilla coffee custard

Chf 17.- € 11.70



Menu "Suggestion"

Carpaccio de daurade et son vinaigre au fruits de la passion
Carpaccio of sea bream and its passion fruit vinegar

Lasagne de légumes croquants aux écrevisses et citron vert
Crispy vegetable lasagna with crayfish and lime

Trou Normand
Trou Normand

Suprême de poulet et langoustines sauce Nantua, tagliatelles de légumes à l'ail d'ours
Chicken breast and langoustines with a Nantua sauce, strips of vegetables with wild garlic

Crumble de Minestrone de fruits frais au Get 27
Fresh fruit minestrone crumble with Get 27 peppermint liqueur

Menu: Chf 98.- € 68.00
Minimum 2 personnes
Minimum 2 people