

## Entrée

Pulsanti au Romarin / <i>Culatello di Zibello</i> / Jus de Tomates / Pecorino Romano <i>Rosemary Pulsanti / Culatello di Zibello / tomato gravy / pecorino romano</i> <i>Rosmarin Pulsanti / Culatello di Zibello / Tomatenjus / Pecorino – Romano</i>	38
Duo de Foie d'Oie / Figue / Porto / Brioche <i>Duo of goose liver / fig / port wine / brioche</i> <i>Gänseleber Duett / Feige / Portwein / Brioche</i>	60
Tartare de Filet de Boeuf Simmental / Potiron Hokkaido / Sorbet aux Herbes <i>Tatar of Simmental beef filet / hookaido pumpkin / herb sorbet</i> <i>Tatar vom Simmentaler Rindsfilet / Hookaidokürbis / Kräutersorbet</i>	50
Choux de Bruxelles Bâlois / Amandes Marcona / Céleri / Beurre Noisette <i>Braised baselbieter Brussels sprout / marcona almond / celery / nutbutter</i> <i>Geschmorter Baselbieter Rosenkohl / Marcona Mandel / Sellerie / Nussbutter</i>	35
Crème de Marrons au Champagne / Noix de Saint-Jacques / Cerfeuil Bulbeux <i>Chestnut champagne cream soup / Scallop / chervil root</i> <i>Marroni-Champagner-Cremesuppe / Jakobsmuschel / Kerbelwurzel</i>	40

## Poissons & Crustacé

Variation de Crevettes Bleues / Aubergine / Vincotto / Gelée de Champignons <i>Variation of blue crevette / aubergine / vincotto / mushroom gelee</i> <i>Variation von der blauen Krevette / Aubergine / Vincotto / Pilzgelee</i>	60
Turbot Rôti / Betterave Chioggia / Emulsion de Petit Lait / Pamplemousse <i>Fried Turbo / Chioggia root / buttermilk foam / grapefruit</i> <i>Gebratener Steinbutt / Chioggia Beete / Buttermilchschaum / Grapefruit</i>	65
Omble Chevalier fumé au Bois de Cerisier / Salsifis / Polenta Tessinoise / Jus d'Oignons <i>Neuenburger Char with cherry wood flavor / black salsify / Ticino polenta / onion gravy</i> <i>Neuenburger Saibling mit Kirschholzaroma / Schwarzwurzel / Tessiner Polenta / Zwiebeljus</i>	55

Poissons & Crustacé / Fisch & Krustentier: FRA, CHE

Viandes & Volaille / Fleisch & Geflügel: CHE, FRA, DEU, ITA

## Viandes et Volaille

Selle de Veau / Jus au Cognac / Duo de Persil / Risotto d'Orge Perlé Saddle of Veal / cognac gravy / persil duo / pearl barley Kalbsrücken / Cognac – Jus / Petersilienduett / Perlgraupenrisotto	60
Ris de Veau / Sauce Sherry / Lentilles Sweetbread / sherry sauce / lentil vegetables Kalbsbries / Sherrysauce / Linsengemüse	55
Porc des Alpes / Jus au Thym / Chou Pointu / Panna Cotta de Pommes de Terre Alp pork / thyme gravy / pointed cabbage / potato panna cotta Alp-Säuli / Thymianjus / Spitzkabis / Kartoffel Panna-Cotta	55
Selle de Chevreuil / Croûte aux Noix / Jus au Gin Turicum / Haricots / Champignons des bois Venison / walnut crust / Turicum gravy / Needle beans / Forest mushroom Rehrücken / Baumnusskruste / Turicum-Jus / Prinzessbohnen / Waldpilze	68

### Servi en deux services

Caneton glacé / Coings au Miel / Panais / Pousses de Mâche Glazed Young Duck / Honey-quince / parsnip / field salad sprouts Glasierte Jungente / Honig-Quitte / Pastinake / Nüsslisprossen	80
Pour deux personnes For two persons Für zwei Personen	110

## Fromage

Fromages du jour Cheese according to daily choice Käse nach Tagesangebot	Prix selon votre choix Your choice makes the price Ihre Wahl bestimmt den Preis
--	---

## Entremets

Espuma de Cheesecake New York / Mandarine / Vanille de Madagascar/ Noix Macadamia New York cheesecake – Espuma / mandarin / madagaskar vanilla / Macadamianut New York Cheesecake-Espuma / Mandarine / Madagaskar Vanille / Macadamianuss	20
Tarte au Chocolat Créole / Glace Banane / Caramel Creole chocolate tarte / banana ice cream / caramel Kreolische Schokoladen-Törtchen / Bananenglace / Karamell	24
Poire Williams Pochée / Porto Blanc / Japonnais / Glace Cannelle Poached William pear / white port wine / Japonais / cinnamon ice cream Pochierte Williams Birne / weisser Portwein / Japonais / Zimtglace	24

A notre aimable clientèle, en cas d'allergie ou d'intolérance sur demande de votre part nous vous informerons sur les ingrédients servis.  
Dear guest, on request, we are pleased to inform you about ingredients in our dishes, which might cause allergies or intolerances.  
Lieber Gast, wir informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.

## Menu Végétarien / Poisson

140

Choux de Bruxelles Bâlois / Amandes Marcona / Céleri / Beurre Noisette  
*Braised baselbieter Brussels sprout / marcona almond / celery / nutbutter*  
*Geschmorter Baselbieter Rosenkohl / Marcona Mandel / Sellerie / Nussbutter*

---

Variation de Crevettes Bleues / Aubergine / Vincotto / Gelée de Champignons  
*Variation of blue crevette / aubergine / vincotto / mushroom gelee*  
*Variation von der blauen Krevette / Aubergine / Vincotto / Pilzgelee*

Ou  
Or  
Oder

Crème de Marrons au Champagne / Cerfeuil Bulbeux  
*Chestnut champagne cream soup / chervil root*  
*Marroni-Champagner-Cremesuppe / Kerbelwurzel*

---

Turbot Rôti / Betterave Chioggia / Emulsion de Petit Lait / Pamplemousse  
*Fried Turbo / Chioggia root / buttermilk foam / grapefruit*  
*Gebratener Steinbutt / Chioggia Beete / Buttermilchschaum / Grapefruit*

Ou  
Or  
Oder

Pulsanti au Romarin / *Culatello di Zibello* / Jus de Tomates / Pecorino Romano  
*Rosemary Pulsanti / Culatello di Zibello / tomato gravy / pecorino romano*  
*Rosmarin Pulsanti / Culatello di Zibello / Tomatenjus / Pecorino – Romano*

---

Fromages du jour  
Cheese according to daily choice  
Käse nach Tagesangebot

---

Espuma de Cheesecake New York / Mandarine / Vanille de Madagascar/ Noix Macadamia  
*New York cheesecake – Espuma / mandarin / madagaskar vanilla / Macadamianut*  
*New York Cheesecake-Espuma / Mandarine / Madagaskar Vanille / Macadamianuss*

---

Poire Williams Pochée / Porto Blanc / Japonnais / Glace Cannelle  
*Poached William pear / white port wine / Japonais / cinnamon ice cream*  
*Pochierte Williams Birne / weisser Portwein / Japonais / Zimtglace*

---

Mignardises  
*Coffee cakes*  
*Feingebäck*

# Menu Dégustation

*Menu sans premier / ohne Vorspeise*

175

150

Duo de Foie d'Oie / Figue / Porto / Brioche  
*Duo of goose liver / fig / port wine / brioche*  
*Gänseleber Duett / Feige / Portwein / Brioche*

---

Tartare de Filet de Boeuf Simmental / Potiron Hokkaido / Sorbet aux Herbes  
*Tatar of Simmental beef filet / hookaido pumpkin / herb sorbet*  
*Tatar vom Simmentaler Rindsfilet / Hookaidokürbis / Kräutersorbet*

---

Turbot Rôti / Betterave Chioggia / Emulsion de Petit Lait / Pamplemousse  
*Fried Turbo / Chioggia root / buttermilk foam / grapefruit*  
*Gebratener Steinbutt / Chioggia Beete / Buttermilchschaum / Grapefruit*

---

Porc des Alpes / Jus au Thym / Chou Pointu / Panna Cotta de Pommes de Terre  
*Alp pork / thyme gravy / pointed cabbage / potato panna cotta*  
*Alp-Säuli / Thymianjus / Spitzkabis / Kartoffel Panna-Cotta*

Ou  
Or  
Oder

Selle de Chevreuil / Croûte aux Noix / Jus au Gin Turicum / Haricots / Champignons des bois  
*Venison / walnut crust / Turicum gravy / Needle beans / Forest mushroom*  
*Rehrücken / Baumnußkruste / Turicum-Jus / Prinzessbohnen / Waldpilze*

## **ou par deux personnes en deux services**

Caneton glacé / Coings au Miel / Panais / Pousses de Mâche  
*Glazed Young Duck / Honey-quince / parsnip / field salad sprouts*  
*Glasierte Jungente / Honig-Quitte / Pastinake / Nüsslisprossen*

---

Fromages du jour  
Cheese according to daily choice  
Käse nach Tagesangebot

---

Espuma de Cheesecake New York / Mandarine / Vanille de Madagascar/ Noix Macadamia  
*New York cheesecake – Espuma / mandarin / madagaskar vanilla / Macadamianut*  
*New York Cheesecake-Espuma / Mandarine / Madagaskar Vanille / Macadamianuss*

---

Tarte au Chocolat Créole / Glace Banane / Caramel  
*Creole chocolate tarte / banana ice cream / caramel*  
*Kreolische Schokoladen-Törtchen / Bananenglace / Karamell*

---

Mignardises  
Coffee cakes  
Feingebäck