

<b>Salade verte de saison</b> Grüner Saison Salat		<b>Fr.</b>	<b>9.00</b>
<b>Fromage de chèvre grillé sur une salade de saison</b> Grillierter Ziegenkäse auf Saisonsalat	<b>1 Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>23.00</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>15.00</b>
<b>Variation de saumon d’Ecosse avec saumon fumé, tartare et saumon en croûte en pâte feuilletée accompagnée d’une salade de fenouil</b> Variation vom Schottischen Wildlachs mit geräuchertem, tartar und Lachs im Blätterteig mit Fenchelsalat		<b>Fr.</b>	<b>26.00</b>
<b>Crème de betterave rouge et truffes de la région</b> Randen Suppe mit Trüffel aus der Region		<b>Fr.</b>	<b>16.00</b>
<b>Tartare de bœuf ( Auberge des Clefs ) Toasts et beurre</b>	<b>1 Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>35.00</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>26.00</b>
<b>Spaghetti à l’huile d’olive, ail et peperoncini</b> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	<b>1 Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>24.00</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>19.00</b>
<b>Médailon de saumon d’Ecosse et ragoût de bolets sur un lit de petits poireaux pommes de terre mousseline bleues</b> Schottischer Wildlachs mit Steinpilzen auf einem Lauchbett serviert mit blauem Kartoffelstock		<b>Fr.</b>	<b>46.00</b>
<b>Bouillabaisse à la mode du chef</b> Fischsuppe nach Art des Chef’s	<b>1 Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>42.00</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>35.00</b>
<b>Moules de bouchot marinières avec pommes frites</b> Muscheln nach Seemansart mit Pommes frites		<b>Fr.</b>	<b>30.00</b>
<b>Emincé de foie de veau au vinaigre de framboises, rösti au beurre</b> Geschnetzelte Kalbsleber an Himbeeressigsauce Butter Rösti	<b>1 Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>43.00</b>
	<b>½ Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>36.00</b>
<b>Tranche de veau panée « Wiener Schnitzel » pommes frites</b> Kalbs Wienerschnitzel mit Pommes frites		<b>Fr.</b>	<b>43.00</b>
<b>Filet mignon de bœuf « Rossini », sauce au Porto médailon de foie gras poêlé, galette de pommes de terre et légumes du marché</b> Rinds Filet Mignon „ Rossini“ Portweinsauce mit gebratener Entenleber, Kartoffelkruste und Marktgemüse		<b>Fr.</b>	<b>58.00</b>

Tous les prix incl. 8% TVA

Nos viandes : Suisse, poissons de mer, moules : France, Langoustin : Thaïlande

# Menu du marché

Variation de saumon avec  
saumon fumé, tartare  
et saumon en croûte en pâte feuilletée  
accompagné d'une salade de fenouil

\*\*\* (ou)

Crème de betterave rouge  
et truffes de la région

\*\*\* (ou)

Queue de langoustines  
sauce au poivrons rouge  
risotto noir

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Filet d'agneau enrobé aux herbes  
sauce au vin rouge  
légumes du marché  
pommes de terre rôti

\*\*\*

Mousse au foin de la montagne  
espuma à la grenade

Menu complet Fr. 110.00

Menu avec fromages Fr. 121.00

Menu trois plats (Entrée, plat principal et dessert) Fr. 75.00

Menu trois plats (2 Entrées et plat principal) Fr. 85.00

Menu quatre plats (à choisir) Fr. 98.00

Tous les prix incl. 8% TVA

Nos viandes : Suisse, poissons de mer, moules : France, Langoustin : Thaïlande