

DIE KARTE

Gepresste Galantine aus Zucchini und Rinderherz-Tomaten an Basilikum mit samtiger Avocado _____	70
Vinaigrette vom blauen Fisch an Chasselas de la Côte, Fenchel krokant an Zitronenperlen _____	90
Zarte Franzen von Seespinne sorgfältig an Kaviar « Selektion» abgeschmeckt _____	120
Carpaccio vom blauen Hummer an Koralle und würzigen Krim-Schwarzen _____	110
Feiner Crêpe aus Sommer-Pilzen mit Speck-Splittern aus dem Jura, schmackhaftes Brät an Pinot Gris ____	80
Gemüse-Ravioli mit « Zwieback » Bohnen an Osietra Kaviar, grüner Saft mit Bohnenkraut-Parfum _____	95
Hübsche Bouchot Muscheln mit « Violinen » - Zucchini, Marinière an Chasselas und Basilikum _____	75
Schenkel von Fröschen an Petersilie knusprig, Tempura mit Noten von Unterholz _____	95
Filets von Rotbarbe golden an Oliven-Melba, kandierte Auberginen an grobkörnigem Senf _____	90
Rücken vom Glattbutt an der Gräte geröstet mit Gurken-Splittern, herzhafte Reduktion aus Tomaten _____	100
Seezunge der kleinen Fischerei in Meunière karamellisiert und am Safran von Alexandre _____	110
Zarte Langusten an Koralle, Bohnen aus Vinzel und Blättli im Schalen-Saft _____	120
Hummer in der Pfanne an grauen Schalotten, Koralle-Creme an Estragon _____	120
Lamm aus dem Engadin mit frischen Kräutern abgerieben, Kartoffel «Pom'Dauphines» mit Pesto _____	110
Stück vom Rind aus dem Kanton knapp an Thymianblüten gegrillt, junge Artischocken à la «Barigoule» _____	100
Kalbsries geröstet an Steinpilzen und Pfifferlingen, würziges Bretzeli _____	90
Medaillons vom Kalb der Drei-Seen im Luster vom grünen Pfeffer _____	110
Junghenne aus Jussy im Schmortopf, schmackhafter « Barbecue » Saft an rauchigem Paprika _____	90
Auswahl von frischem und gereiftem Käse _____	40
Weisse Pfirsiche als Baisers am Fleisch von kandierten Kirschen und Zitronenfrüchten _____	40
Eis-Süppchen von schwarzen Feigen mit einem warmen Förmchen nach «Crumble» Art _____	45
Hübsche Eis-Häppchen von roten Beeren und Pistazien aus Sizilien _____	35
Zarte Torte mit Aprikosen et karamellisierten Mandeln _____	40
Soufflé aus Aprikosen aus dem Wallis und Limetten (für 2 Personen) _____	60