

Propositions

Tomate cœur de boeuf et mozzarella di Bufala au pesto
Frs. 20.-

Saumon fumé d'Ecosse et sa crème raifort
Frs. 28.-

Sombrero maison Burrata et légumes grillés
Frs. 26.-

Asperges du Valais et jambon cru de Bosses
Sauce hollandaise
En entrée : Frs. 32.- En Plat : 42.-

* * * * *

Filet de turbot sauvage et Saint-Jacques aux morilles fraîches et duo d'asperges
Frs. 58.-

Filet de dorade Royale à la tomate et basilic
Frs. 48.-

Ribeye US-BEEF au grill
Frs. 58.-

Mignons de filet de veau du Simmental aux chanterelles
Frs. 54.-

Côte de veau du Simmental rassie sur os au grill sauce moutarde de Meaux
Frs. 58.-

Côte de cochon „Swiss gourmet Meat Grand Cru“ au grill
Frs. 48.-

Mignons de filet de cerf aux chanterelles
Frs. 48.-

Propositions gourmandes

Salade gourmande de King Crab à l'huile d'olive vierge, lime, piment
dès de tomate et coriandre frais

En entrée Frs. 36.-

Ravioli Maison aux truffes et mozzarella di Bufala

En entrée Frs. 28.-

Asperges du Valais et jambon cru de Bosses
Sauce hollandaise

En entrée : Frs. 32.- En Plat : 42.-

* * * * *

Sole entière meunière

Frs. 52.-

Nage de turbot sauvage aux épices et herbes fraîches

Frs. 58.-

Filets de loup de mer sauvage à la tomate et basilic

Frs. 58.-

Côte de veau du Simmental rassie sur os au grill sauce moutarde de Meaux

Frs. 58.-

Ribeye US-BEEF au grill

Frs. 58.-

Désossée de pigeon d'Anjou et son risotto aux truffes noires

Frs. 58.-

Côte de cochon „Swiss gourmet Meat Grand Cru“ au grill

Frs. 48.-

Côte de boeuf rassie sur os au grill

Frs. 62.- (par pers.)