

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

Le business lunch (entrée, plat & dessert) **45.00**

Entrée **14.00**

Velouté de champignons

Crème de ciboulette et pickles de chanterelles

Plat du jour ou plat végétarien **25.00**

Filet mignon de porc grillé, jus au chorizo

Écrasée d'Agria aux cébettes et pakchoy

Ou

Vol au vent de champignons poêlés, jus crémé au madère

Écume et feuilles de persil frit

Dessert **12.00**

Mini banane grillée, fruit de la passion

Churros et sauce chocolat

Les grillades

La viande **29.00**

Secreto de porc ibérique comme une « Tagliata »

Jus aux cornes d'abondance et pesto ail-persil

garniture à choix

Le poisson **31.00**

Filet de loup de mer grillé, beurre blanc à la réglisse

Épinards poêlés et endive croquante

garniture à choix

Le tartare de bœuf suisse **29.00**

Coupé au couteau, sauce au curry antillais

Cébettes, tomates, haricots noirs et coriandre

pommes frites et mesclun

Les garnitures

Pomme Frites

Pomme frites huile de truffe & parmesan

Epinards frais poêlés à l'ail

Spätzlis

Pâtes fraîches : Taglioni au beurre

+4.00

Garnitures du chasseur Poire à Botzi, coing confit,

chou rouge épicé, choux de Bruxelles, spätzlis et marrons

aux agrumes

Légumes racines

Provenance des mets :

Bœuf et porc : Suisse – Loup de mer : France

Week from october 21st to 25th, 2024

The business lunch (Starter, Main Course & dessert) **45.00**

Starter **14.00**

Mushroom soup

Cream of chive soup with chanterelle pickles

Dish of the day or vegetarian dish **25.00**

Grilled pork tenderloin with chorizo jus

Agria mashed potatoes with spring onions and pakchoy

Or

Vol au vent of pan-fried mushrooms, creamy Madeira jus

Scum and fried parsley leaves

Dessert **12.00**

Mini grilled banana, passion fruit

Churros with chocolate sauce

Grill

Meat **29.00**

Iberian pork secreto as a "Tagliata"

Cornucopia juice and garlic-parsley pesto

choice of side

Fish **31.00**

Grilled fillet of sea bass with liquorice beurre blanc

Pan-fried spinach and crisp endive

choice of side

Swiss beef tartar **29.00**

Hand-cut, Caribbean curry sauce,

Cébettes, tomatoes, black beans and coriander

french fries and mesclun salad

Side dishes

French fries

French fries truffle oil and parmesan +4.00

Pan-fried fresh **spinach** with garlic

Spätzlis

Fresh pasta: butter Tagliolini

Hunter's sides Botzi pear, candied quince, spiced red cabbage, Brussels sprouts, spätzlis, and citrus chestnuts

Root vegetables

Origin of meats & fish:

Beef and pork: Switzerland - Sea bass: France