



UNSERE KULINARISCHE REISE

*Geöffnet von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 19:00 bis 22:00 Uhr.*



FAIT MAISON

Nach den Kriterien des Labels 'Fait Maison', das von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Semaine du Goût und Slowfood festgelegt wurde, werden die auf dieser Karte angebotenen Gerichte vollständig vor Ort aus rohen Zutaten und traditionellen Kochprodukten zubereitet.

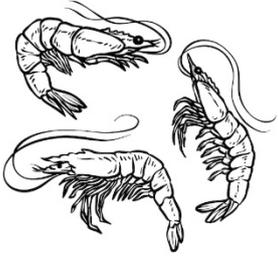
Herkunft unserer Produkte

Krustentiere: Südamerika und Vietnam
Fische: Mittelmeer
Kabeljau: Norwegen
Thunfisch: Vietnam
Muscheln: Italien und Frankreich

Kalb: Schweiz
Ente: Frankreich
Rindfleisch: Uruguay und Italien
Hähnchen: Schweiz und Frankreich
Lamm: Großbritannien

ALLERGENE

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten, die in unserer Küche verwendet werden und die Allergien und/oder Unverträglichkeiten verursachen können.



EINFÜHRUNGSGESCHMÄCKER

« DIE ERSTEN KLÄNGE UNSERER KULINARISCHEN SYMPHONIE »

BRANDADE VOM KABELJAU

Kartoffeln & Lachskaviar auf Topinamburcreme
Begleitet von einem Taggiasca-Oliven-Crumble

CHF 28.-

NIEDRIGTEMPERATUR-GEARTES EI

Nest aus Kataifi-Teig,
Artischocken, leichte Kürbiscreme & Trüffel

CHF 28.-

KNUSPRIGER KALBSWÜRFE

Pastinakenpüree, marinierter Babyfenchel mit Roter Bete & Orange

CHF 30.-

GARNELEN-CARPACCIO

Mango in zwei Konsistenzen, Ziegenkäsemousse & Haselnüsse

CHF 32.-

TRILOGIE VON FOIE GRAS

Terrine

Crème Brûlée mit Briochebrot und roten Früchten
Mousse mit Pflaumengelee

CHF 36.-





GENÜSSE DER « DOLCE VITA »

« UNSERE LIEBE & UNSERE LEIDENSCHAFT IM EINKLANG
MIT UNSEREN TRADITIONEN »

TAGLIATELLE MIT SEPPIATINTE

Wolfsbarsch-Tatar, Burrata-Dressing & Garnelen-Coulis

CHF 32.-

RICOTTA- UND SPINAT-RAVIOLI

Buttersoße

Salbeichips & Grana-Crunch

CHF 28.-

PACCHERI ALLA "GENOVESE"

Basilikum, Pinienkerne & Mousse aus Valais-Blauschimmelkäse

CHF 30.-

GNOCCHI AOP

Vongolen & Bottarga

CHF 34.-

SAFRAN- UND MORILLES-RISOTTO

Lorbeerpulver & Mandeln

CHF 34.-

« CALAMARATA MIT HUMMER

CHF 60.- PRO PERSON »

* GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN SERVIERT

« Die Calamarata ist eine weit geformte Pasta. Ihr Design erinnert an die Ringe von Tintenfischen, was ihren Namen erklärt »





SCHÄTZE DES MEERES

« DIE ESSENZ DES OZEANS IN JEDEM GERICHT »

DORADENFILET

Guazzetto aus Meer, Kirschtomaten, Fischfond, Muscheln, Garnelen & Canolicchi
Kartoffeln & Gemüse

CHF 45.-

GEGRILLTER TINTENFISCH & GARNELEN IN TEMPURA

Crème aus 'Cime di Rapa', Romanesco-Kohl und Kartoffel-Mousseline

CHF 48.-

HALBGEGARTER THUNFISCH MIT SESAM

Gemüse & Algen à l'Oriental
Ingwer, Wasabi & Perlgraupen

CHF 48.-

SEEBARSCH IN SALZKRUSTE

Gemüsekomposition mit Butter und Pfeffer
Kartoffelspieß aus dem Ofen
Holländische Sauce

UNGEFÄHR 1,2 KG, FÜR 2 PERSONEN SERVIERT

30 Minuten Zubereitungszeit

CHF 60.- PP

POISSON DU JOUR

SELON DISPONIBILITÉ

Gemüsekomposition mit Butter und Pfeffer
Kartoffelspieß aus dem Ofen
Holländische Sauce

UNGEFÄHR 1,2 KG, FÜR 2 PERSONEN SERVIERT

30 Minuten Zubereitungszeit

CHF 70.- PP





UND WARUM NICHT DIE CADRE UND SEIN FLEISCH?

PINTADENBRUST

Mit Aprikosen und Thymian gefüllte Pintadenbrust, Pak Choi,
Karotten-Café-Sauce und Fleischjus

CHF 52.-

RINDERTOURNEDOS À LA ROSSINI

Entenstopfleber, Duchesse-Kartoffeln, gebrannte Zwiebeln

CHF 58.-

LAMMKARREE

Mit Kastanienhonig glasiert, Kartoffelmillefeuille, Schwarzwurzel
Fleischjus mit Zitronengras aromatisiert

CHF 48.-

RINDER TATAR 140 G

Begleitet von gemischtem Salat und Pommes Frites
Am Tisch nach Ihrem Geschmack gewürzt

CHF 52.-

RINDERKOTELETTE « FIORENTINA »

Béarnaise-Sauce

Pommes Frites und knusprige Zwiebelringe

UNGEFÄHR 1,2 KG FÜR 2 PERSONEN"

CHF 80.- PP

TOMAHAWK

Béarnaise-Sauce

Pommes Frites und knusprige Zwiebelringe

UNGEFÄHR 1,2 KG FÜR 2 PERSONEN"

CHF 100.- PP



DIE LETZTE GENUSSREFORM IN LE CADRE

« DIE SÜSSE, DIE DAS ENDE IHRER GESCHMACKSREISE VERFEINERT »

GOURMANDERIE-KAFFEE

Mignardises und Tiramisù im Glas

CHF 16.-

KÄSESELEKTION

Grissini und hausgemachte Marmelade

CHF 18.-

SCHOKO-LOMBER

Meringue-Crumble und Vanilleeis
(10 Minuten Backzeit)

CHF 19.-

DER CAPPUCCINO ...

Milchmousse aus dem Siphon
Kaffeegranité und Espresso

CHF 21.-

REVISITIERTER STRUDEL

Äpfel, Walnüsse, Rosinen
Zimtsauce

CHF 21.-

DAS KÖNIGLICHE SPIEGELBILD

Desserts, Mignardises, Früchte und Eis
Nur für 2 Personen

CHF 23.- PP

EIS & SORBETS

Aromen je nach Verfügbarkeit des Küchenchefs

CHF 5.- PRO KUGEL





UNTERSCHRIFT DES CHEFS

AMUSE-BOUCHE

GARNELEN-CARPACCIO

Mango in zwei Konsistenzen, Ziegenkäsemousse & Haselnüsse

GNOCCHI AOP

Vongolen & Bottarga

RINDERTOURNEDOS À LA ROSSINI

Entenstopfleber, Duchesse-Kartoffeln, gebrannte Zwiebeln

DER CAPPUCCINO ...

Milchmousse aus dem Siphon
Kaffeegranité und Espresso

CHF 130.- PRO PERSON

*Eine exklusive gastronomische Reise,
die die ikonischsten und kreativsten Gerichte unserer Karte vereint.*

*Jedes Gericht ist eine einzigartige Interpretation, signiert vom Chef,
die Tradition und Innovation vereint, um ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis
zu bieten.*

*Entdecken Sie unsere raffiniertesten Vorschläge,
die darauf ausgelegt sind, selbst die anspruchsvollsten Gaumen zu befriedigen.*