

















STARTERS



- Young shoot salad with roasted seeds**    11.-
Sunflower, squash, almonds, pine nuts.
- Foccacia with herbs and stracciatella di Burrata**  18.-
Arugula salad and toasted peanut oil.
- Mont d'Or cassolette snails with homemade green curry** 6 pieces 16.-
 12 pieces 28.-
- Smoked leeks and spiced croutons**  17.-
Served with a black aioli.
- Beef tartare « Iberian way » knife's cutted** 18.-
Peppers, manchego and chorizo
- Soup of the moment cold or hot** 14.-




MAINS

Choose a main course and a side of your choice or share your selection of dishes with your friends!

- Goat ricotta lasagne and spinach**  29.-
And Piedmont hazelnuts.
- Sliced chicken roasted with sage and pecorino**  24.-
- Gambas in sesame tempura with white miso**  30.-
Marinated radishes.
- Swiss beef tab snacked with salt (180g)**   26.-
Marinated with herbs and accompanied by chimichurri.
- « Goujonnettes » of wild Sandre steamed and served cold**   31.-
Virgin sauce and crispy skin
- Lamb shoulder candied served in cassolette**   32.-
Aux carottes et amandes
- Swiss beef rib maturated 5 weeks (around 1kg - 2-3 person - 30 min)**   13.-/100g
Homemade beef juice

SIDES

- Baked potatoes**   8.-
- Fregola Sarda with pistou broth Provençal**  
- Red cabbage, apple and pomegranate salad**   
- Warm carrots in Japanese dressing**   
- Ginger and lemongrass rice**   

 : Végétarien  : Sans Gluten  : Sans Lactose
 - provenance de nos produits -

poulet, bœuf, escargot – Suisse / Gambas – Vietnam / Sandre – Estonie / Agneau – Grande Bretagne
 Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct



FROMAGES ET DESSERTS



Cheese selection	16.-
Panna cotta with lemongrass and passion fruit <i>Supreme of agrûme.</i>	14.-
Brownie with cashew nuts <i>Caramel English cream.</i>	13.-
Iced Vacherin and Pistachio Biscuit <i>ververinous ice cream and Valais apricots.</i>	12.-
Café "gourmand" <i>A selection of three "mini-desserts" served with a hot drink.</i>	13.-
Le 23 "gourmand" <i>Served with an Espresso Martini</i>	23.-



"AFTER DINNER" COCKTAILS

Espresso martini <i>Vodka, espresso, Kahlua liqueur de café & sucre de canne infusé à la vanille.</i>	16.-
Nutty old fashioned <i>Buffalo Trace Bourbon, sirop de noix de pécan maison, bitter noix, verre rincé au vin de noix.</i>	18.-
Tiramisù martini <i>Di Saronno Amaretto, Kahlua liqueur de café, liqueur de cacao brun, crème légère & espresso.</i>	16.-
Vieux carré <i>Sazerac Rye, Hine Cognac, Punt è mes carpano, Bénédictine DOM, Peychaud & Angostura bitter.</i>	22.-



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

- provenance de nos produits -

poulet, bœuf, escargot – Suisse / Gambas – Vietnam / Sandre – Estonie / Agneau – Grande Bretagne

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct