






MENU BRASSERIE DU GRAND-CHÊNE

ENTRÉES / STARTERS

-   Salade de saison et ses graines
Seasonal salad with seeds CHF 21.-
-   Rosace de tomates / mozzarella de bufflonne
Tomatoes / mozzarella di Buffala CHF 28.-
- Assiette gourmande 7-9 au foie gras, saumon fumé, jambon cru
et tomate mozzarella CHF 35.-
*Gourmet plate « 7-9 » with foie gras, smoked salmon, raw ham,
tomato and mozzarella*
-  Escargots de bourgogne au beurre d'ail en coquilles (6 pièces /12 pièces)
Garlic butter Burgundy snails (6/12) CHF 18.- / 32.-
- Saumon fumé / blinis / crème de raifort CHF 38.-
Smoked salmon / blinis / horseradish cream
- Terrine de foie gras de canard / salade de céleri aux pommes vertes CHF 38.-
Duck foie gras terrine / celeriac and Granny Smith apple salad
- Tartare d'aiguillette de bœuf / pommes frites (entrée / plat) CHF 28.- / 44.-
Beef tartare / French fries (starter / main course)



Végétarien / Vegetarian





Sans Gluten / Gluten free

Nous nous tenons à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.
Provenance de nos poissons et crustacés: France, Thaïlande
Provenance de nos viandes: Suisse, France


*We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu
Origins of our fish and shellfish: France, Thailand
Origins of our meat: Switzerland, France*

PALACE STYLE



Servi avec frites country ou salade / Served with country potatoes or salade

-  Chris Veggi CHF 32.-
Pain au charbon végétal / mozzarella / tomates / aubergine / menthe & basilic
Vegetable charcoal bread / mozzarella / tomatoes / eggplant / mint & basil
-  Salade César Volaille ou Crevettes ou Saumon fumé CHF 28/30/32
Caesar salad with chicken or prawns or smoked salmon
- Rouleaux de printemps aux crevettes / laitue CHF 30.-
Prawns spring rolls / lettuce




PASTA & Basta

- Pâtes de Gagnano avec sauce au choix: CHF 35.-
Tomate & basilic / bolognaise / crème champignons
Gagnano pasta with a sauce of your choice:
Tomatoes & basil / bolognaise / mushrooms and cream
-  Disponible Sans gluten / Available Gluten Free
- Linguine aux queues de crevettes, duo de courgettes, basilic CHF 38.-
Shrimps tails linguine, zucchini duo and basil
- Raviolini à la crème de ricotta et épinard en branche CHF 34.-
Raviolini with ricotta cream and spinach

POTAGES / SOUPS

-   Crème de petits pois au lait d'amande, écrevisse au curry, torsade croquante CHF 20.-
Cream of peas with almond milk, crayfish with curry, crispy twist
- Soupe de poisson à la Marseillaise / rouille / gruyère râpé / pain grillé CHF 22.-
"Marseillaise" style fish soup / rouille / grated cheese / toast

POISSONS ET VIANDES / *FISH & MEAT*

-  Crevettes & St. Jacques au curry rouge / riz / jardinière de légumes CHF 44.-
Prawns & Scallops with red curry / rice / mixed vegetables
-  Filets de perche Meunière, pommes frites, sauce tartare CHF 48.-
"Meunière" perch fillets, French fries, tartare sauce
- Cocotte de moules marinières et pommes frites CHF 32.-
Mussels « Mariniere » served with French fries
- Escalope de veau Viennoise, pommes frites, légumes CHF 55.-
Viennese style veal escalope, French fries, vegetables
- Filet de bœuf Suisse gratiné à la moelle, frites maison, farandole de légumes CHF 58.-
Switzerland beef fillet, bone marrow gratinated, French fries, vegetables
-  Coquelet au vin rouge Grand-Mère, polenta snackée, carotte glacée CHF 42.-
Young cockerel with red wine, grilled polenta and glazed carrots
- Jarret de porc à la bière blanche-raifort / polenta crémeuse et légumes du moment CHF 38.-
Pork knuckle with white beer and horseradish / creamy polenta and seasonal vegetables

Garniture / *Sides*

- Epinard à l'huile d'olive / Mousseline de pomme de terre CHF 8.-
Spinach / mashed potatoes

FROMAGES & DESSERTS / *CHEESES & DESSERTS*

-   Sélection de fromages Suisses / chutney CHF 22.-
Selection of Swiss cheeses / chutney
-   Sélection de glaces et sorbets (3 boules) CHF 18.-
Selection of ice creams and sorbets (3 scoops)
-   Composition de fruits frais de saison CHF 22.-
Composition of seasonal fruits
-  Moelleux au chocolat CHF 18.-
Hot chocolate tart
-  Tarte au citron meringué CHF 18.-
Lemon tart and meringue
-  Assiette de fraises fraîches Cardinal CHF 19.-
Fresh strawberries plate
-  Duo de Mochi / coulis de fruits CHF 15.-
Coco / Chocolat / Vanille / Mangue / Caramel / Framboise
Duo of Mochi / fruits coulis - Coconut / Chocolate / Vanilla / Mango / Caramel / Raspberry