





Côté FRAICHEUR

Buffet d'antipasti
Antispasti buffet

Buffet completo
Antipasti, cheese & dessert buffets


Velouté de lentilles du Pays
tartine gourmande de magret fumé
Lentil veloute / smoked duck breast on a toast

 **Oeuf de la ferme mollet et poêlée d'artichauts**
sarriette / jambon de parme
Soft-boiled eggs with sautéed artichokes
savory / Parma ham

 **Carpaccio de dorade aux agrumes**
algues et câpres de Pantelleria
Sea bream carpaccio with citrus fruits
seaweed and capers from Pantelleria

Côté PÂTES & RISOTTO

Chf 32.-  **Ravioli aux cèpes / roquette / copeaux de Parmesan**
Mushroom ravioli / rocket / Parmesan shavings

Chf 52.-  **Risotto Carnaroli «Edgard Collection» aux potimarrons**
et amaretti / vinaigre balsamique affiné de Modène
Carnaroli risotto «Edgard Collection» with pumpkin
and amaretti / aged balsamic vinegar from Modena

Chf 19.- **Gnocchi au citron confit / poulpe à la grille**
haricots coco
Gnocchi with lemon confit / grilled octopus coco beans

Chf 24.- **Gnocchi au citron confit / poulpe à la grille**
haricots coco
Gnocchi with lemon confit / grilled octopus coco beans

Chf 30.-

 **Végétarien**
Vegetarian

 **Sans gluten**
Gluten free

Service & TVA inclus

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant
les ingrédients pouvant provoquer des allergies

Provenance de nos poissons et crustacés: France, Etats-Unis, Italie,

Provenance de nos viandes: Suisse, France, Nouvelle Zélande

We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu

Origins of our fish and shellfish: France, USA, Italy

Origins of our meat: Switzerland, France, New Zealand

Saveurs CRÉTOISES

Chf 28.- **Calamars farcis au fenouil, fromage et**
tomates séchées
Stuffed squid with fennel, cheese and
sun-dried tomatoes

Chf 32.-  **Salade traditionnelle grecque à la féta**
affinée en fût
Traditional Greek salad with aged feta

Moussaka traditionnelle
de notre ami Yannis
Traditional moussaka from our friend Yannis

Demi-coquelet de deux façons:
le filet est cuisiné aux petits oignons doux
et la cuisse grillée
servie avec une pita, tomate grillée et paprika
Half a chicken cooked two ways: fillet cooked with soft
onions and grilled thighs
served with a pita bread, grilled tomatoes and paprika


Entrée
Chf. 28.-


Entrée
Chf 26.-

Plat principal
Chf. 35.-

Plat principal
Chf. 39.-

Côté MER

 **Merlu à la plancha aux olives vertes / pommes fondantes / épinards à l'huile fruitée**
Hake «à la plancha» with green olives potato fondant / spinach with fruity oil

 **Loup de mer au chou romanesco**
Sea bass with romanesco broccoli

 **Noix de St-Jacques / riz vénéré celeri-rave et potimarron**
Scallops / venere black rice / celeriac and pumpkin

Fritto misto de crevettes, langoustines, calamars et poissons de Méditerranée / sauce verte aux herbes
Deep fried mixed platter of shrimps, scampi, calamari and fishes from the Mediterranean / green herb sauce


Chf 39.-


Chf 42.-


Chf 44.-

Chf 49.-

Côté TERRE

 **Magret de canette de Bourgogne au miel de truffes blanches / navet fondant / pommes gaufrettes**
Duck breast from Burgundy with white truffle honey turnip fondant / waffle fries

 **Cotelettes d'agneau frottées aux piments caponata à la Sicilienne**
Lamb cutlet rubbed with hot peppers Sicilian caponata

 **Tagliata de veau au romarin beaux légumes à la braise**
Veal tagliata with rosemary braised vegetables

Service & TVA inclus

 **Sans gluten**
Gluten free


Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies
Provenance de nos poissons et crustacés: France, Etats-Unis, Italie,
Provenance de nos viandes: Suisse, France, Nouvelle Zélande


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

Côté DOUCEURS

Buffet de fromages & desserts
Cheese and dessert buffet Chf 20.-

 **Nage d'agrumes à la vanille de Madagascar sorbet cocktail**
Citrus fruits in jelly with vanilla from Madagascar cocktail sorbet Chf 14.-

 **Ananas rôti à la citronnelle glace bulgare**
Roasted pineapple with lemongrass Bulgare ice-cream Chf 16.-

 **Assortiment de glaces et sorbets**
Selection of ice-creams and sorbets Chf 16.-

Baba au limoncello sorbet au basilic
Limoncello baba basil sorbet Chf 16.-

Tiramisu au café et mandarine
Coffee and mandarin tiramisu Chf 18.-

