





Côté FRAICHEUR

Buffet d'antipasti
Antipasti buffet


Buffet completo
Antipasti, cheese & dessert buffets

 **Velouté de broccoletti en cappuccino amandes torréfiées**
Broccoli veloute like a cappuccino / roasted almonds


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

 **Lotte rôtie au piment d'Espelette et aromates sucrine et avocat en salade**
Monkfish roasted with Espelette pepper and condiments lettuce and avocado salad

Côté PÂTES & RISOTTO

Chf 32.-  **Gnocchi cime di rapa tomates confites et peperoncino**
Gnocchi with cime di rapa / confit tomatoes and peperoncino

Chf 52.-

 **Risotto Carnaroli trévises et «salsiccia» râpée de cacioricotta**
Carnaroli risotto with radicchio and sausage grated cacioricotta

Chf 19.-

Chf 24.- **Linguine «cozze e vongole» / poutargue de Sardaigne**
Linguine with mussel and vongole / Sardinian bottarga

Chf 28.-

Service & TVA inclus

 **Végétarien**
Vegetarian
 **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*

Saveurs CRÉTOISES

Chf 27.- **Calamars farcis au fenouil, fromage et tomates séchées**
Stuffed squid with fennel, cheese and sun-dried tomatoes

Entrée
Chf. 28.-

Chf 28.-  **Salade traditionnelle grecque à la féta affinée en fût**
Traditional Greek salad with aged feta

Entrée
Chf 26.-


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


Plat principal
Chf. 35.-


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

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 aux oranges de Sicile et fenouils en barigoule**
Sea bass with oranges from Sicily / fennel à la barigoule

 **Noix de St-Jacques aux lentilles Beluga chips de chorizo**
Scallops with Beluga lentils / chorizo crisps

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 45.-


Chf 46.-

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

Chf 39.-

 **Cotelettes d'agneau frottées aux herbes trévisine au balsamique / socca aux cébettes**
Lamb cutlet rubbed with herbs / radicchio with balsamic vinegar chickpea galette with spring onions

Chf 44.-

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

Chf 48.-

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.-

