




Côté FRAICHEUR

Buffet d'antipasti
Antispasti buffet


Chf 32.-

Buffet completo
Antipasti, cheese & dessert buffets

Chf 52.-

 **Velouté de cèpes en cappuccino aux croûtons et herbes fraîches**
Mushroom velouté like a cappuccino with croutons and fresh herbs

Chf 22.-

 **Artichauts en barigoule / burrata crémeuse salade de doucette aux graines toastées**
Artichoke barigoule / creamy burrata lamb's lettuce with toasted seeds

Chf 28.-


Tagliatelles de calamars / caponata pourtargue de Sardaigne
Squid tagliatelle / caponata / bottarga from Sardinia

Chf 28.-

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

Chf 30.-

Côté PÂTES & RISOTTO

 **Ravioli aux cèpes / roquette / copeaux de Parmesan**
Mushroom ravioli / rocket / Parmesan shavings

Chf 28.-

Linguine aux tomates cerises / calamar / basilic
Linguine with cherry tomatoes / squid / basil

Chf 36.-

Gnocchi au citron confit / haricot coco poulpe à la grille
Gnocchi with lemon confit / coco beans / grilled octopus

Chf 34.-

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 et Thaïlande
Provenance de nos viandes: Suisse, France, Nouvelle Zélande et Autriche

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

Saveurs CRÉTOISES

Calamar farci au fenouil, fromage et tomates séchées
Stuffed squid with fennel, cheese and sun-dried tomatoes

Entrée
Chf. 28.-

 **Salade traditionnelle grecque à la féta vieillie 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, a fillet cooked with soft onions and grilled thighs served with a pita break, grilled tomatoes and paprika

Plat principal
Chf. 39.-

Côté MER

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

 **Crevettes sauvages aux girolles / tomates et sarriette**
Wild prawns with mushrooms / tomatoes and savory

 **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

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


Chf 42.-


Chf 40.-


Chf 39.-

Chf 49.-

Côté TERRE

 **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

 **Entrecôte de cerf et cèpes en persillade pommes de terre et fior di latte**
Deer entrecote and mushrooms in persillade potatoes and fior di latte

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 et Thaïlande
Provenance de nos viandes: Suisse, France, Nouvelle Zélande et Autriche

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

Côté DOUCEURS

Chf 46.-

Buffet de fromages & desserts
Cheese and dessert buffet

Chf 20.-

La Zuppa Inglese glace au chocolat
Zuppa Inglese chocolate ice-cream


Chf 18.-

Chf 48.-

Sablé aux amandes, figues rôties glace à la mascarpone
Shortbread biscuit with almond, roasted figs mascarpone ice cream

Chf 16.-

Chf 48.-

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

Chf 14.-

 **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.-

