

Kalte Vorspeisen
Les hors d'œuvres froids
Cold Starters

Rindscarpaccio „Swiss Prime“ mit Sommertrüffel - Lamellen, Parmesancreme und Blattsalatkörbchen **Fr. 29.50**
Carpaccio de bœuf «Swiss Prime» garni de truffes d'été à la crème au parmesan et petite corbeille de salade mêlée
Beef carpaccio "Swiss Prime" garnished with summer truffles, parmesan cream and small salad basket

Mit Palmzucker glasierte Jakobsmuscheln mit Sesamkrokant
auf mariniertem Bohnenzöpfchen und Sakurakresse **Fr. 28.50**
Noix de Saint-Jacques glacées au sucre de palme sur tuile au sésame, haricots marinés et cresson Sakura
Scallops glazed with palm sugar on a sesame brittle with marinated beans and Sakura cress

Warme Vorspeisen
Les hors d'œuvres chauds
Warm Starters

Tournedos vom Wolfsbarsch auf Miso-Blattspinat und KalamansisaUCE **Fr. 24.00**
Tournedos de loup de mer sur lit d'épinards au miso et sauce Kalamansi
Sea bass tournedos on a spinach and miso bed with kalamansi dressing

Im Olivenöl confiertes Lammntrecote unter eine Curry Jaipur-Minzkruste
auf grillierter Kartoffelmatte und geschmortem Ofengemüse **Fr. 26.00**
Entrecôte d'agneau confite à l'huile d'olive en croûte de curry Jaipur et de menthe
sur lit de pommes de terre grillées et légumes au four braisés
Lamb entrecote candied in olive oil under a Curry Jaipur and mint crust
on a grilled potatoes bed and braised oven vegetables

Suppen
Les potages
Soups

Doppelte Kraftbrühe mit Armagnac verfeinert und gefüllten Morchelrondellen *Fr. 19.00*
Consommé double parfumé à l'Armagnac et rondelles farcies de morilles
Double clear soup perfumed with Armagnac and morel roundels

Tarowurzel – Limonencremesuppe mit Frischkäse verfeinert dazu gebratenes Scampischwänzchen *Fr. 24.00*
Crème à la racine Taro et citron raffinée au fromage frais accompagnée de queue de scampi
Taro root and lemon cream soup refined with fresh cheese and scampi tail

Herkunftsdeklaration/ Déclaration d'origine/ Origin declaration

Rind/ Boeuf/ Beef
Lamm/ Agneau/ Lamb
Kalb/ Veau/ Veal
Schwein/ Porc/ Pork

Kanada
Frankreich und Neuseeland
Schweiz
Schweiz

Scampi/ Scampi/ Scampi
Seezunge/ Sole/ Sole
Black Tiger/ Crevettes géantes/ Black Tiger prawns
Jakobsmuscheln/ Coquilles St. Jaques/ Scallops
Wolfsbarsch/ Loup de mer/ Sea bass

Island
Frankreich
Vietnam
USA
Korsika

Fisch
Poisson
Fish

- Gebratene Seezunge am Tisch filiert mit Tahiti Vanille parfümierte Cherrytomaten-Kaffirlimonenbutter, Pak Choy-Gemüse und kleine Kartoffel* *Fr. 58.00*
Sole sautée tranchée à table au beurre de citron Kaffir et aux tomates cherry parfumées à la vanille de Tahiti légumes Pak Choy et pommes de terre nouvelles
Roasted sole carved at the table with Kaffir lemon and cherry tomatoes perfumed with Tahiti vanilla butter, Pak Choy vegetables and small potatoes
- Gebratene Black Tiger Garnelen im Tandoori nage mit Gemüsepapaya, kleinen Auberginen und Jasminreis* *Fr. 42.00*
Crevettes géantes «Black Tiger» Tandoori à la papaye et aux petites aubergines accompagnées de riz au jasmin
Roasted Black Tiger king prawns Tandoori, with papaya and small egg-plants on jasmine rice
- .

Vegetarisch
Végétarien
Vegetarian

- Hausgemachte „Farina Bona“ Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen, Pinienkernen und Rucola* *Fr. 26.00*
Nouilles faites maison « Farina Bona » aux chanterelles rôties, aux pignons et à la roquette
Home made « Farina Bona » noodles with roasted chanterelles, pine nuts and arugula

Hauptgänge
Les plats principaux
Main Dishes

- Sommerliches grilliertes Bisonfilet Parmigiana Art
auf kleinen gebratenen Kartoffelscheiben und Balsamicoreduktion* *Fr. 58.00*
Filet de bison estival grillé à la Parmigiana sur lamelles de pommes de terre rôties et réduction au basilic
Summerly grilled bison fillet Parmigiana style on small roasted slices of potatoes and basil reduction
- Schweinsfilet im Weissbrotmantel auf Cocobohnen – Pfifferlingragout
mit „Iberico Chorrizo“ und Thymianjus* *Fr. 49.00*
Filet de porc en manteau de pain blanc sur ragoût de haricots coco et de chanterelles
Chorrizo Iberico et jus au thym
*Pork fillet in a white bread coat on coco bean and chanterelle ragout
with Chorrizo Iberico and thyme juice*
- Sisteron Lamm an mildem Knoblauchjus mit Pepperonimarmelade und Kartoffeltürmchen* *Fr. 52.00*
Agneau Sisteron au jus doux à l'ail, marmelade aux poivrons et tourelle de pommes de terre
Sisteron lamb on mild garlic sauce with pepper marmalade and small potato tower