


## SPEISEKARTE - FRÜHLING

20.04.24 - 23.06.24

### VORSPEISEN

Rindertatar mit frischen Kräutern   **19.00**

 Salat Malakoff     **13.00**

Ravioli „hausgemacht“ mit Saibling      
 Emulsion mit Limettenblättern und Pastinakencreme **18.00**

Land-Terrine, Chutney mit roten Zwiebeln und Porto-Gelee    **15.00**




### HAUPTSPEISEN

 Salat Malakoff     **23.00**

Rindertatar mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Salat   **39.00**

 Hausgemachte Cannelloni mit Spinat und Ricotta     
 in Streifen geschnittenes Frühlingsgemüse **27.00**

Kalbsfilet Sauce mit Oliven, getrockneten Tomaten    
 Mousseline an Kräutern und Gemüse der Saison. **52.00**

Barschfilets, Tatar-Sauce und Pommes      
*(je nach Verfügbarkeit)* **46.00**

### DESSERT

Meringue mit Doppelrahm und roten Früchten   **12.00**

Erdbeerkuppel mit flüssigem Kern auf Crumble     
 und Schokosplittern **14.00**

Karamellierte Milkschokoladenroulade     
 und fein gewürztes Apfelkompott **15.00**


Allergene: Laktose  - Gluten  - Senf  - Krebstiere  - Eier  - Vegetarisch 

## SPEISEKARTE - SOMMER

24.06.24 - 15.09.24

### VORSPEISEN

Rindertatar mit frischen Kräutern   **19.00**

 Salat Malakoff     **13.00**

Burratta, mariniertes Lachs, Gemüse-Tatar und Sauce Vierge  **15.00**

Forellen-Terrine, Erbsencreme und sämige Bergamottensuppe    **16.00**





### HAUPTSPEISEN

 Salat Malakoff     **23.00**

Rindertatar mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Salat   **39.00**


 Hausgemachte Cannelloni mit Basilikum-Ricotta     
 in Streifen geschnittenes Sommergemüse **27.00**

Mit Datteln gefülltes Schweinefilet, Jus mit Zitronenthymian    
 Mousseline mit Estragon und Gemüse der Saison **48.00**

Barschfilets, Tatar-Sauce und Pommes      
*(je nach Verfügbarkeit)* **46.00**

### DESSERT

Meringue mit Doppelrahm und roten Früchten   **12.00**

Weisse Ganache mit Ingwer, Himbeeren     
 Mandelgebäck mit Pistazien **15.00**

Kirschkompott, cremige Verbene     
 Keks mit Tonkabohne **14.00**

Allergene: Laktose  - Gluten  - Senf  - Krebstiere  - Eier  - Vegetarisch 




## SPEISEKARTE - HERBST

16.09.24 - 20.10.24

### VORSPEISEN

Rindertatar mit frischen Kräutern   **19.00**

 Salat Malakoff     **13.00**

Hausgemachte Ravioli mit Fasan an würziger Sauce mit schwarzem Knoblauch und Topinambur-Creme    **19.00**

Salat mit mariniertes Forelle nach Art des Hauses, Confit mit roten Zwiebeln und Creme mit Petersilienwurzel  **16.00**





### HAUPTSPEISEN

 Salat Malakoff     **23.00**

Rindertatar mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Salat   **39.00**

 Hausgemachte Cannelloni mit Kürbis-Ricotta und gebratene Pilze    **28.00**

Rinderfilet, Steinpilz-Sauce, Gratin und Gemüse der Saison   **54.00**

Barschfilets, Tatar-Sauce und Pommes (je nach Verfügbarkeit)     **46.00**

### DESSERT

Meringue mit Doppelrahm und roten Früchten   **12.00**

Mille-feuille mit Neckli-Schokolade, Feigen und Krokant mit schwarzem Seam    **15.00**

Pochierte Birnen mit Kräutern, Keks mit Haselnüssen und Koriandercreme    **14.00**

Allergene: Laktose  - Gluten  - Senf  - Krebstiere  - Eier  - Vegetarisch 

# CARTE DES VINS / WINE LIST / WEINKARTE

## Vins blancs / White wines / Weissweine

	10CL	50CL	75CL
<b>SUISSE / SWITZERLAND / SCHWEIZ</b>			
Domaine des Molards, Chasselas, Genève AOC	6.00		39.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50	32.00	45.00
Johannisberg "Siccus", Valais AOC			45.00
"Valais d'Or" Pampre d'Or, assemblage blanc, (vin moelleux), Valais, AOC	8.00		52.00
Aigle les Murailles, Chablais AOC	8.00		52.00
L'Arbalète, Dézaley Grand Cru AOC			62.00
Yvorne Vigneronne, Henri Badoux, Chablais AOC		25.00	

## FRANCE / FRANKREICH

Chablis AC, Henri de Villamont			60.00
--------------------------------	--	--	-------

## Vins rosés / Rosé wines / Roséweine

Henri 1908, Vaud AOC	6.00		42.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.00	32.00	42.00

## Vins rouges / Red wines / Rotweine

### SUISSE / SWITZERLAND / SCHWEIZ

« Le 1352 », domaine des Molards, Gamaret-Garanoir, Genève AOC	6.50		45.00
Coup de l'Etrier rouge, Lavaux AOC	6.50	32.00	45.00
Maurice Gay 1883, Humagne Rouge, Valais AOC			49.00
Murailles Rouge, Chablais AOC	8.00		52.00
Prestige Malbec/Cabernet Franc barrique, Lavaux AOC			82.00
Yvorne Vigneronne, Henri Badoux, Chablais AOC		25.00	

## Champagne & Prosecco / Champagner & Prosecco

### ITALIE / ITALY / ITALIEN

Prosecco HENRI D.O.C, Blanc extra dry	8.00		44.00
---------------------------------------	------	--	-------

### FRANCE / FRANKREICH

Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve	15.00		99.00
-------------------------------------	-------	--	-------

## Bières / Beer / Biere

	30CL/33CL	50CL
Boxer pression / Boxer draught beer / Boxer vom Fass	5.50	8.00
Boxer bouteille / Boxer bottled / Boxer Flaschen	6.50	
Bière sans alcool / Alcohol-free beer / Alkoholfreies-Bier	5.50	



# CARTE DES BOISSONS / DRINK LIST / GETRÄNKE KARTE

## Eaux minérales & Sodas / Mineral water & soft drinks / Mineralwasser & Sodas

Henniez verte - bleue / green-blue / grün-blau	50CL	5.00
Rivella rouge / red / rot	50CL	5.50
Coca cola / zéro	50CL	5.50
Red Bull Energy Drinks, Red Bull sans sucre	25CL	5.50
Fanta	50CL	5.50
Sprite	50CL	5.50
Organics Tonic Water, Organics Ginger Beer, Organics Bitter Lemon	25CL	5.50
Thé froid pêche-citron /Ice Tea peach/lemon	50CL	5.50
Eistee Pfirsich/Zitrone		
San bitter	10CL	5.50
Nectar Iris (abricot/aprikose, pomme/apple/Apfel tomate/tomato/Tomate)	25CL	7.50
Jus de pommes/Apple juice/Apfelsaft, Ramseier	50CL	5.00

## Aperitifs & Spiritueux / Aperitifs & Spirits / Aperitifs & Spirituosen

Pour nos cocktails veuillez consulter notre carte spécifique  
Für unsere Cocktails konsultieren Sie bitte unsere spezielle Karte  
For our cocktails see our separate menu

Kir Vin blanc	10CL	8.00
Ricard	2CL/4CL	4.50/7.50
Martini blanc / rouge , Martini white / red, Martin weiss / rot	4CL	7.50
Campari	4CL	7.50
Williamine, abricotine, kirsh Morand 43%	2CL	12.00
Cognac Remy Martin 40%	2CL	12.00
Calvados Morin 40%	2CL	12.00
Grappa Fior di Vite 40%	2CL	8.00
Limoncello 25%	4CL	8.00
Amaretto Disaronno 28%	4CL	8.00
Gin Hendricks 41.4%	4CL	15.00
Rhum Havana Club, 7 ans 40%	4CL	15.00
Whisky Ballantines 40%	4CL	15.00
Vodka Absolut 40%	4CL	15.00

## Boissons chaudes / Hot drinks / Heisse Getränke

Café / Décaféiné / Thé, Coffee / Decaffeinated coffee / Tea, Kaffee/koffeinfrei/Tee	4.50
Double espresso	7.00
Espresso	4.50
Cappuccino	5.50
Renversé	5.50
Chocolat chaud / Hot chocolate / Heisse Schokolade	5.50
Verre de lait suisse / Glass of Swiss milk / Glas Schweizer Milch	3.00

Nos tarifs sont en francs suisses - TVA 8.1% Our prices are in Swiss Francs - TVA 8.1% /  
Unsere Preise sind in Schweizer Franken - TVA 8.1%

