



QUAND A LIEU VOTRE CROISIÈRE ?  
 WANN FINDET IHRE RUNDFAHRT STATT?  
 WHEN WILL YOUR CRUISE TAKE PLACE ?

AVRIL / APRIL

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAI / MAY

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUIN / JUNI / JUNE

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JUILLET / JULI / JULY

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AOÛT / AUGUST

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					01	02
			03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SEPTEMBRE / SEPTEMBER

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

OCTOBRE / OKTOBER / OCTOBER

Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

VALIDITÉ / VALIDITY  
GÜLTIGKEIT

14.04 - 28.04

10.06 - 23.06

05.08 - 18.08

30.10 - 13.10

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

CHF 17.—

Saumon mariné au poivre rose  
Spaghetti de courgette  
à l'huile de sésame

—OR—

Pana cotta de chèvre frais  
aux baies de Gogi  
Tomates marinées à l'huile de citron,  
tagliatelles de légumes  
et tuile de pain

Marinated salmon  
with pink peppercorns  
Courgette spaghetti  
with sesame oil

—OR—

Fresh goat's cheese panna cotta  
with gogi berries  
Tomatoes marinated in lemon oil,  
vegetable tagliatelle and bread crisp

Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer  
Zucchini-Spaghetti an Sesamöl

—ODER—

Panna Cotta aus frischem  
Ziegenkäse mit Goji-Beeren  
In Zitronenöl marinierte Tomaten,  
Gemüse-Tagliatelle  
und Brot-Knusperblatt

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

CHF 32.—

Filet de truite rose vinaigrette vierge  
à l'échalote  
Orge perlé façon risotto, fèves et  
tomates séchées

—OR—

Grenadin de veau au Sumac  
et jus corsé  
Gratin dauphinois et petits légumes  
du moment aux herbes aromatiques

Sea trout with shallot  
vierge vinaigrette  
Risotto-style pearl barley, broad  
beans and sun-dried tomatoes

—OR—

Grenadine of veal with Sumac  
and spicy sauce  
Gratin dauphinois and seasonal  
baby vegetables with aromatic herbs

Filet von rosa Forelle  
an Schalottenvinaigrette  
Rollgerstenrisotti, Favabohnen  
und getrocknete Tomaten

—ODER—

Kalbs-Grenadin mit Sumach  
und pikantem Jus  
Kartoffelgratin und Saison-Gemüse  
mit aromatischen Kräutern

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN / VEGETARISCHE

CHF 25.—

Tofu au basilic à l'émulsion de curry  
jaune, aubergines grillées et riz  
basmati au cébette et accompagnée  
de salade verte

Tofu with basil and yellow curry  
emulsion, grilled aubergines,  
Basmati rice with scallions, served  
with green salad

Basilikum-Tofu mit Curry-Emulsion,  
grillierte Aubergine und Basmati-  
Reis mit Frühlingszwiebel und  
grünem Salat

## DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

CHF 9.—

Tarte aux fruits

—OR—

Meringue double crème

—OR—

Pana Cotta aux fruits rouges

Fruit tart

—OR—

Double cream meringue

—OR—

Red berry panna cotta

Fruchttorte

—ODER—

Doppelrahm-Meringue

—ODER—

Panna Cotta mit roten Früchten

RETOUR AU CALENDRIER  
ZURÜCK ZUM KALENDAR  
BACK TO CALENDAR



COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN SET MENU  
KOMPONIEREN SIE IHR EIGENES MENU

## FORMULE BELLE EPOQUE

CHF 55.—/pers.

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert / Vorspeise - Hauptgang - Dessert

La formule Belle Epoque vous permet de composer votre propre menu à tarif préférentiel.  
Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert et dégustez des mets préparés avec soin.

The « Formule Belle Epoque » allows you to compose your own menu.  
Choose your starter, your main course and your dessert and taste dishes prepared by our own.

Anhand der « Formule Belle Epoque » können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Wählen Sie Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert, und geniessen Sie sorgfältig zubereitete Gerichte.

## ASSIETTE « HORIZONS » / PLATE « HORIZONS » / « HORIZONS » - TELLER

CHF 25.—/pers.

*Change chaque semaine et servie uniquement à midi*

*Changes every week and only served for lunch*

*Ändert jede Woche und nur am Mittag serviert*

## MENU ENFANTS / CHILDREN'S SET MENU / KINDERMENÜ

CHF 14.50 (6-12 ans/years old/Jahre)

*½ plat ou ½ « Horizons » accompagné d'une glace et d'un sirop 2 dl  
A half-serving or half « Horizons » with 2 dl of syrup-flavoured water and a scoop of ice cream  
½ Teller oder ½ « Horizons » mit einem Eis und einem Sirup 2 dl*

VALIDITÉ / VALIDITY  
GÜLTIGKEIT

29.04 - 12.05

24.06 - 07.07

19.08 - 01.09

14.10 - 20.10

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

CHF 17.—

Pressé de légumes et mousse de féta  
Quinoa aux graines germées  
et éclats de sablé breton



Barigoule d'artichauts  
aux queue d'écrevisses  
Suprêmes d'agrumes, germes  
de fenouil et tuile de pain au maïs

Pressed vegetable terrine  
with feta mousse  
Sprouted seed quinoa  
with Breton shortbread flakes



Stuffed artichokes with crayfish tails  
Citrus slices with fennel sprouts  
and cornbread crisp

Gemüseterrine und Feta-Mousse  
Quinoa mit gekeimten Samen  
und Sablé Breton



Artischocken « Barigoule »  
mit Krebschwänzen  
Zitrus-Suprême, Fenchelsamen  
und Maisbrot-Knusperblatt

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

CHF 32.—

Filet d'omble au chasselas  
et raisins verts  
Pommes mousseline aux noisettes  
torréfiées et râpé de fenouil



Suprême de poulet jaune rôti  
au jus de ratatouille  
Polenta au Gruyère et carottes  
glacées au serpolet

Char fillet with Chasselas  
and green grapes  
Potato purée with roasted hazelnuts  
and shredded fennel



Roast yellow chicken fillet  
with ratatouille juice  
Gruyère polenta with glazed carrots  
and wild thyme

Saiblingilet mit Chasselas  
und grünen Trauben  
Kartoffelmousseline mit gerösteten  
Haselnüssen und geriebenem Fenchel



Maispouletbrüstchen  
an Ratatouille-Jus  
Greyerzer Polenta und glasierte  
Karotten mit Feldthymian

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN / VEGETARISCHE

CHF 25.—

Ravioles au citron et ricotta,  
crème de courgette à l'origan,  
accompagnée de salade verte

Lemon and ricotta ravioli, courgette  
cream with oregano, and olive  
baguette rubbed with pink garlic,  
served with green salad

Zitronen-Ricotta-Raviolen,  
Zucchetti-Oregano-Creme,  
mit rosa Knoblauch beriebenes  
Olivenbaguette und grüner Salat

## DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

CHF 9.—

Tarte aux fruits



Meringue double crème



Sablé citron meringué

Fruit tart



Double cream meringue



Lemon meringue shortbread

Fruchttorte



Doppelrahm-Meringue



Meringue-Zitronen-Sablé

RETOUR AU CALENDRIER  
ZURÜCK ZUM KALENDAR  
BACK TO CALENDAR



COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN SET MENU  
KOMPONIEREN SIE IHR EIGENES MENU

## FORMULE BELLE EPOQUE

CHF 55.—/ pers.

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert / Vorspeise - Hauptgang - Dessert

La formule Belle Epoque vous permet de composer votre propre menu à tarif préférentiel.  
Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert et dégustez des mets préparés avec soin.

The « Formule Belle Epoque » allows you to compose your own menu.  
Choose your starter, your main course and your dessert and taste dishes prepared by our own.

Anhand der « Formule Belle Epoque » können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Wählen Sie Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert, und geniessen Sie sorgfältig zubereitete Gerichte.

## ASSIETTE « HORIZONS » / PLATE « HORIZONS » / « HORIZONS » - TELLER

CHF 25.—/ pers.

*Change chaque semaine et servie uniquement à midi*

*Changes every week and only served for lunch*

*Ändert jede Woche und nur am Mittag serviert*

## MENU ENFANTS / CHILDREN'S SET MENU / KINDERMENÜ

CHF 14.50 (6-12 ans/years old/Jahre)

*½ plat ou ½ « Horizons » accompagné d'une glace et d'un sirop 2 dl  
A half-serving or half « Horizons » with 2 dl of syrup-flavoured water and a scoop of ice cream  
½ Teller oder ½ « Horizons » mit einem Eis und einem Sirup 2 dl*

VALIDITÉ / VALIDITY  
GÜLTIGKEIT

13.05 - 26.05  
08.07 - 21.07  
02.09 - 15.09

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

CHF 17.—

Terrine de jarret de bœuf au foie gras  
Chutney de tomates, salade  
et herbes potagères à l'huile  
de chardon

—OR—

Tartelette multi-céréales  
au tartare de saumon  
Salade d'herbettes aux graines  
germées, vinaigrette vierge  
à la courgette

Beef shin and foie gras terrine  
Tomato chutney, garden salad  
with fresh herbs and thistle oil

—OR—

Multi-cereal mini-tart  
with salmon tartare  
Baby herb salad with sprouts,  
courgette vierge vinaigrette

Rindshaxenterrine mit Foie Gras  
Tomaten-Chutney, Salat  
und Kräuter an Distelöl

—ODER—

Mehrkorn-Törtchen mit Lachs-Tartar  
Kräutersalat mit gekeimten Samen,  
Zucchetti-Vinaigrette

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

CHF 32.—

Pavé de sandre piqué aux écrevisses  
Velouté de crustacés, riz vénéré  
et fondue de poireaux à la vanille

—OR—

Épaule d'agneau confite  
aux fruits secs  
Riz Pendjab aux amandes grillées  
et courgettes au curry

Slice of pikeperch with crayfish  
Seafood bisque, black rice  
and vanilla-infused tender leeks

—OR—

Stewed lamb shoulder  
with dried fruits  
Penjab rice with roasted almonds  
and curried courgettes

Zanderfilet mit Krebsen  
Schalentiercremesuppe, Riso Venere  
und Vanille-Lauch-Kompott

—ODER—

Lammkonfit aus der Schulter  
mit Trockenfrüchten  
Punjab-Reis mit gerösteten Mandeln  
und Curry-Zucchetti

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN / VEGETARISCHE

CHF 25.—

Galettes de céréales au paprika  
fumé, pulpe de tomate aux oignons  
nouveau, confit de petits légumes  
niçois à la tapenade d'olives noires  
et accompagnée de salade verte

Griddle cake of cereals  
and smoked paprika, tomato pulp  
and spring onions, Nice-style stewed  
baby vegetables with black olive  
tapenade, served with green salad

Getreidetaler mit Rauchpaprika,  
Tomate mit Frühlingszwiebeln,  
konfiertes Nizza-Gemüse  
mit Tapenade von schwarzen Oliven,  
grüner Salat

## DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

CHF 9.—

Tarte aux fruits

—OR—

Meringue double crème

—OR—

Feuillantine au chocolat

Fruit tart

—OR—

Double cream meringue

—OR—

Chocolate feuillantine

Fruchttorte

—ODER—

Doppelrahm-Meringue

—ODER—

Schokoladen-Feuillantine

RETOUR AU CALENDRIER  
ZURÜCK ZUM KALENDAR  
BACK TO CALENDAR



COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN SET MENU  
KOMPONIEREN SIE IHR EIGENES MENU

## FORMULE BELLE EPOQUE

CHF 55.—/pers.

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert / Vorspeise - Hauptgang - Dessert

La formule Belle Epoque vous permet de composer votre propre menu à tarif préférentiel.  
Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert et dégustez des mets préparés avec soin.

The « Formule Belle Epoque » allows you to compose your own menu.  
Choose your starter, your main course and your dessert and taste dishes prepared by our own.

Anhand der « Formule Belle Epoque » können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Wählen Sie Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert, und geniessen Sie sorgfältig zubereitete Gerichte.

## ASSIETTE « HORIZONS » / PLATE « HORIZONS » / « HORIZONS » - TELLER

CHF 25.—/pers.

*Change chaque semaine et servie uniquement à midi*

*Changes every week and only served for lunch*

*Ändert jede Woche und nur am Mittag serviert*

## MENU ENFANTS / CHILDREN'S SET MENU / KINDERMENÜ

CHF 14.50 (6-12 ans/years old/Jahre)

*½ plat ou ½ « Horizons » accompagné d'une glace et d'un sirop 2 dl  
A half-serving or half « Horizons » with 2 dl of syrup-flavoured water and a scoop of ice cream  
½ Teller oder ½ « Horizons » mit einem Eis und einem Sirup 2 dl*

VALIDITÉ / VALIDITY  
GÜLTIGKEIT

27.05 - 09.06  
22.07 - 04.08  
16.09 - 29.09

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

CHF 17.—

Gaspacho de tomates à la fraise  
et mélisse, pain toasté à l'ail



Salade de lentilles au pinot noir  
et mousse de crème au raifort  
Goujonnette de truite fumée  
aux oignons rouges frits

Tomato and strawberry gaspacho  
with melissa, toasted garlic bread



Lentil salad with Pinot Noir  
and horseradish cream mousse  
Smoked trout goujon  
with fried red onions

Tomaten-Gazpacho  
mit Erdbeere und Zitronenmelisse,  
Knoblauchtoastbrot



Linsensalat mit Pinot Noir  
und Meerrettich-Creme-Mousse  
Rauchforellen-Goujonnette  
mit gerösteten roten Zwiebeln

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

CHF 32.—

Saumon rôti à la fleur de sel, beurre  
blanc aux câpres et perles de citron  
Petits croutons  
et quinoa aux poivrons rouges



Filet de canette marqué sur peau  
et jus corsé à la sarriette  
Pommes de terre Grenaille  
fondantes et tomates cerises au thym

Roast salmon with fleur de sel,  
beurre blanc with capers  
and lemon spheres  
Croutons and quinoa  
with red pepper



Duckling fillet with seared skin  
and spicy savoury sauce  
Tender new potatoes and cherry  
tomatoes with thyme

Gebratener Lachs mit Fleur de Sel,  
Beurre blanc mit Kapern  
und Zitronenperlen  
Kleine Croutons und Quinoa  
mit roter Peperoni



Entenfilet auf der Haut an kräftigem  
Bohnenkraut-Jus  
Schmelzende Grenaille-Kartoffeln,  
Cherrytomaten mit Thymian

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN / VEGETARISCHE

CHF 25.—

Cornettes cuites comme un risotto  
aux petits pois, huile parfumée  
à la truffe, courgettes simplement  
marinées à la fleur de sel  
et accompagnée de salade verte

Risotto-style coquillettes  
with peas, truffle oil, courgettes  
simply marinated with fleur de sel,  
served with green salad

Hörnli-Risotto mit Erbsen, mit Trüffel  
aromatisiertes Öl, in Fleur de Sel  
marinierte Zucchetti, grüner Salat

## DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

CHF 9.—

Tarte aux fruits



Meringue double crème



Entremet praliné aux poires

Fruit tart



Double cream meringue



Praline pear dessert

Fruchttorte



Doppelrahm-Meringue



Pralinédessert mit Birne

TVA include/VAT included/inklusive MwSt

RETOUR AU CALENDRIER  
ZURÜCK ZUM KALENDAR  
BACK TO CALENDAR



COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN SET MENU  
KOMPONIEREN SIE IHR EIGENES MENU

## FORMULE BELLE EPOQUE

CHF 55.—/pers.

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert / Vorspeise - Hauptgang - Dessert

La formule Belle Epoque vous permet de composer votre propre menu à tarif préférentiel.  
Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert et dégustez des mets préparés avec soin.

The « Formule Belle Epoque » allows you to compose your own menu.  
Choose your starter, your main course and your dessert and taste dishes prepared by our own.

Anhand der « Formule Belle Epoque » können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Wählen Sie Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert, und geniessen Sie sorgfältig zubereitete Gerichte.

## ASSIETTE « HORIZONS » / PLATE « HORIZONS » / « HORIZONS » - TELLER

CHF 25.—/pers.

*Change chaque semaine et servie uniquement à midi*

*Changes every week and only served for lunch*

*Ändert jede Woche und nur am Mittag serviert*

## MENU ENFANTS / CHILDREN'S SET MENU / KINDERMENÜ

CHF 14.50 (6-12 ans/years old/Jahre)

*½ plat ou ½ « Horizons » accompagné d'une glace et d'un sirop 2 dl*  
*A half-serving or half « Horizons » with 2 dl of syrup-flavoured water and a scoop of ice cream*  
*½ Teller oder ½ « Horizons » mit einem Eis und einem Sirup 2 dl*

TVA include/VAT included/inklusive MwSt

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

CHF 17.—

Saumon mariné au poivre rose  
Spaghetti de courgette  
à l'huile de sésame

—OR—

Pana cotta de chèvre frais  
aux baies de Gogi  
Tomates marinées à l'huile de citron,  
tagliatelles de légumes  
et tuile de pain

Marinated salmon  
with pink peppercorns  
Courgette spaghetti  
with sesame oil

—OR—

Fresh goat's cheese panna cotta  
with gogi berries  
Tomatoes marinated in lemon oil,  
vegetable tagliatelle and bread crisp

Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer  
Zucchini-Spaghetti an Sesamöl

—ODER—

Panna Cotta aus frischem  
Ziegenkäse mit Goji-Beeren  
In Zitronenöl marinierte Tomaten,  
Gemüse-Tagliatelle  
und Brot-Knusperblatt

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

CHF 32.—

Filet de truite rose vinaigrette vierge  
à l'échalote  
Orge perlé façon risotto, fèves et  
tomates séchées

—OR—

Civet de cerf aux airelles et Spätzli  
Embeurrée de choux rouges  
et poire infusée au pinot noir

Sea trout with shallot  
vierge vinaigrette  
Risotto-style pearl barley, broad  
beans and sun-dried tomatoes

—OR—

Venison stew with cranberries  
and spätzle  
Buttered red cabbage  
and Pinot Noir-infused pear

Filet von rosa Forelle  
an Schalottenvinaigrette  
Rollgerstenrisotti, Favabohnen  
und getrocknete Tomaten

—ODER—

Hirschragout mit Preiselbeeren  
und Spätzli  
Rotkabis-Embeurrée und Birne  
in Pinot Noir

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN / VEGETARISCHE

CHF 25.—

Tofu au basilic à l'émulsion de curry  
jaune, aubergines grillées et riz  
basmati au cébette et accompagnée  
de salade verte

Tofu with basil and yellow curry  
emulsion, grilled aubergines,  
Basmati rice with scallions, served  
with green salad

Basilikum-Tofu mit Curry-Emulsion,  
grillierte Aubergine und Basmati-  
Reis mit Frühlingszwiebel und  
grünem Salat

## DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

CHF 9.—

Tarte aux fruits

—OR—

Meringue double crème

—OR—

Pana Cotta aux fruits rouges

Fruit tart

—OR—

Double cream meringue

—OR—

Red berry panna cotta

Fruchttorte

—ODER—

Doppelrahm-Meringue

—ODER—

Panna Cotta mit roten Früchten



COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN SET MENU  
KOMPONIEREN SIE IHR EIGENES MENU

## FORMULE BELLE EPOQUE

CHF 55.—/pers.

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert / Vorspeise - Hauptgang - Dessert

La formule Belle Epoque vous permet de composer votre propre menu à tarif préférentiel.  
Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert et dégustez des mets préparés avec soin.

The « Formule Belle Epoque » allows you to compose your own menu.  
Choose your starter, your main course and your dessert and taste dishes prepared by our own.

Anhand der « Formule Belle Epoque » können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Wählen Sie Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert, und geniessen Sie sorgfältig zubereitete Gerichte.

## ASSIETTE « HORIZONS » / PLATE « HORIZONS » / « HORIZONS » - TELLER

CHF 25.—/pers.

*Change chaque semaine et servie uniquement à midi*

*Changes every week and only served for lunch*

*Ändert jede Woche und nur am Mittag serviert*

## MENU ENFANTS / CHILDREN'S SET MENU / KINDERMENÜ

CHF 14.50 (6-12 ans/years old/Jahre)

*½ plat ou ½ « Horizons » accompagné d'une glace et d'un sirop 2 dl*  
*A half-serving or half « Horizons » with 2 dl of syrup-flavoured water and a scoop of ice cream*  
*½ Teller oder ½ « Horizons » mit einem Eis und einem Sirup 2 dl*

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

CHF 17.—

Pressé de légumes et mousse de féta  
Quinoa aux graines germées  
et éclats de sablé breton



Barigoule d'artichauts  
aux queue d'écrevisses  
Suprêmes d'agrumes, germes  
de fenouil et tuile de pain au maïs

Pressed vegetable terrine  
with feta mousse  
Sprouted seed quinoa  
with Breton shortbread flakes



Stuffed artichokes with crayfish tails  
Citrus slices with fennel sprouts  
and cornbread crisp

Gemüseterrine und Feta-Mousse  
Quinoa mit gekeimten Samen  
und Sablé Breton



Artischocken « Barigoule »  
mit Krebschwänzen  
Zitrus-Suprême, Fenchelsamen  
und Maisbrot-Knusperblatt

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

CHF 32.—

Filet d'omble au chasselas  
et raisins verts  
Pommes mousseline aux noisettes  
torréfiées et râpé de fenouil



Carré de sanglier sauce au poivre,  
et mousseline de butternut  
Poêlée de pommes aux airelles  
et choux de Bruxelles

Char fillet with Chasselas  
and green grapes  
Potato purée with roasted hazelnuts  
and shredded fennel



Rack of boar with pepper sauce  
and butternut squash purée  
Pan-fried apples with cranberries  
and Brussels sprouts

Saiblingilet mit Chasselas  
und grünen Trauben  
Kartoffelmousseline mit gerösteten  
Haselnüssen und geriebenem Fenchel



Wildschwein-Carré an Pfeffersauce  
und Butternut-Mousseline  
Apfel-Preiselbeer-Rosenkohl-Pfanne

## ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN / VEGETARISCHE

CHF 25.—

Ravioles au citron et ricotta,  
crème de courgette à l'origan,  
accompagnée de salade verte

Lemon and ricotta ravioli, courgette  
cream with oregano, and olive  
baguette rubbed with pink garlic,  
served with green salad

Zitronen-Ricotta-Raviolen,  
Zucchetti-Oregano-Creme,  
mit rosa Knoblauch beriebenes  
Olivenbaguette und grüner Salat

## DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

CHF 9.—

Tarte aux fruits



Meringue double crème



Sablé citron meringué

Fruit tart



Double cream meringue



Lemon meringue shortbread

Fruchttorte



Doppelrahm-Meringue



Meringue-Zitronen-Sablé



COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN SET MENU  
KOMPONIEREN SIE IHR EIGENES MENU

## FORMULE BELLE EPOQUE

CHF 55.—/pers.

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert / Vorspeise - Hauptgang - Dessert

La formule Belle Epoque vous permet de composer votre propre menu à tarif préférentiel.  
Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert et dégustez des mets préparés avec soin.

The « Formule Belle Epoque » allows you to compose your own menu.  
Choose your starter, your main course and your dessert and taste dishes prepared by our own.

Anhand der « Formule Belle Epoque » können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Wählen Sie Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert, und geniessen Sie sorgfältig zubereitete Gerichte.

## ASSIETTE « HORIZONS » / PLATE « HORIZONS » / « HORIZONS » - TELLER

CHF 25.—/pers.

*Change chaque semaine et servie uniquement à midi*

*Changes every week and only served for lunch*

*Ändert jede Woche und nur am Mittag serviert*

## MENU ENFANTS / CHILDREN'S SET MENU / KINDERMENÜ

CHF 14.50 (6-12 ans/years old/Jahre)

*½ plat ou ½ « Horizons » accompagné d'une glace et d'un sirop 2 dl*  
*A half-serving or half « Horizons » with 2 dl of syrup-flavoured water and a scoop of ice cream*  
*½ Teller oder ½ « Horizons » mit einem Eis und einem Sirup 2 dl*

