

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD

Unsere Preise sind in Schweizer Franken-Mwst 8.1%



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Grüner Salat / gemischter Salat

8.00 / 12.00

Malakoffs-Salat

15.00

Rindertartar, Toast (90 Gr.)

19.00

GERICHTE

Rindertartar, Pommes frites und Toast (180 Gr.)

39.00

Eglifilets nach Müllerinart, Pommes frites und Tartarsauce

46.00

Rösti, paniierter Tomme Vaudoise

29.00

DESSERTS

Meringues, Gruyère Doppelrahm mit einem Coulis aus roten Beeren

12.00

Französischer Brioche-Pudding mit gesalzener Karamell und Vanilleeis

13.00

Coupe Léman
(Vanilleeis, heisse Schokoladensosse, Schlagsahne)

13.00

Coupe Suisse
(Vanilleeis, Gruyère-Baiser-Stückchen,
Gruyère Doppelrahm mit einem Coulis aus roten Beeren)

14.00

Vom 25. April bis zum 14. Juni 2026

MENÜS VOM KÜCHENCHEF

Gravelax aus geräuchertem Lachs,

Blinis
mit Dill und rosa Pfeffer

Landterrine,
Mesclun-Salat
und Schalottenkompott

Bei niedriger Temperatur
gebratenes Kalbfleisch,
Jus mit schwarzem Knoblauch,
Kartoffeln und Pilzflan

Heidelbeertorte, Vanilleeis

CHF 72.-

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Forellenfilet,
Zitronenbuttersauce,
Venere-Reis,
Gemüsepfanne

CHF 32.-

Vom 15. Juni bis zum 26. Juli 2026

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Rotbarbenfilet,
Piperade,
Bulgur mit Gemüse

CHF 32.-

MENÜS VOM KÜCHENCHEF

Carpaccio aus Jakobsmuscheln,
Sellerie-Remoulade mit Äpfeln

Spargel-Duo,
Haselnuss-Vinaigrette,
gebratene Gänseleber

Saltimbocca vom Kalb,
Salbeisauce,
Safranrisotto

Croissant-Rolle
mit gesalzenem Butterkaramell
und Vanilleeis

CHF 72.-

Vom 27. Juli bis zum 13. September 2026

MENÜS VOM KÜCHENCHEF

Langustinen-Terrine,
Toast

Vol-au-vent mit Pilzen

Seesaibling,
Zitruskompott,
Pilawreis,
Karottenkraut und Langustinen-Tee

Destrukturierter Aprikosen-
Crumble
(Verbena-Mousse, gebratene
Aprikosen und Crumble)

CHF 72.-

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Roastbeef,
Tartarsauce,
Pommes frites und gemischter Salat

CHF 32.-

Vom 14. September bis zum 11. Oktober 2026

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Zanderrücken,
Bordelaise-Sauce,
gebratener Rotkohl,
cremige Polenta

CHF 32.-

MENÜS VOM KÜCHENCHEF

Cromesqui aus Tomme Vaudoise

Pastinakensuppe,
Haselnussöl,
Pastinakenchips,
Foie gras-Emulsion

Hirschfilet,
Grand Veneur-Sauce,
Botzi-Birne,
Pilz-Kastanien-Flan,
Rotkohl und geröstete Polenta

Kastanien-Dessert
(Mürbeteiggebäck,
Kastanienmousse und Gelee)

CHF 72.-

MENÜS MOUSSAILLON

(6 > 12 JAHRE ALT) CHF 20.-

Paniertes Hähnchenfilet,
Pommes frites,
Gemüse der Saison

Kleine Meringue,
Gruyère Doppelrahm, rote Beeren

oder

Eis

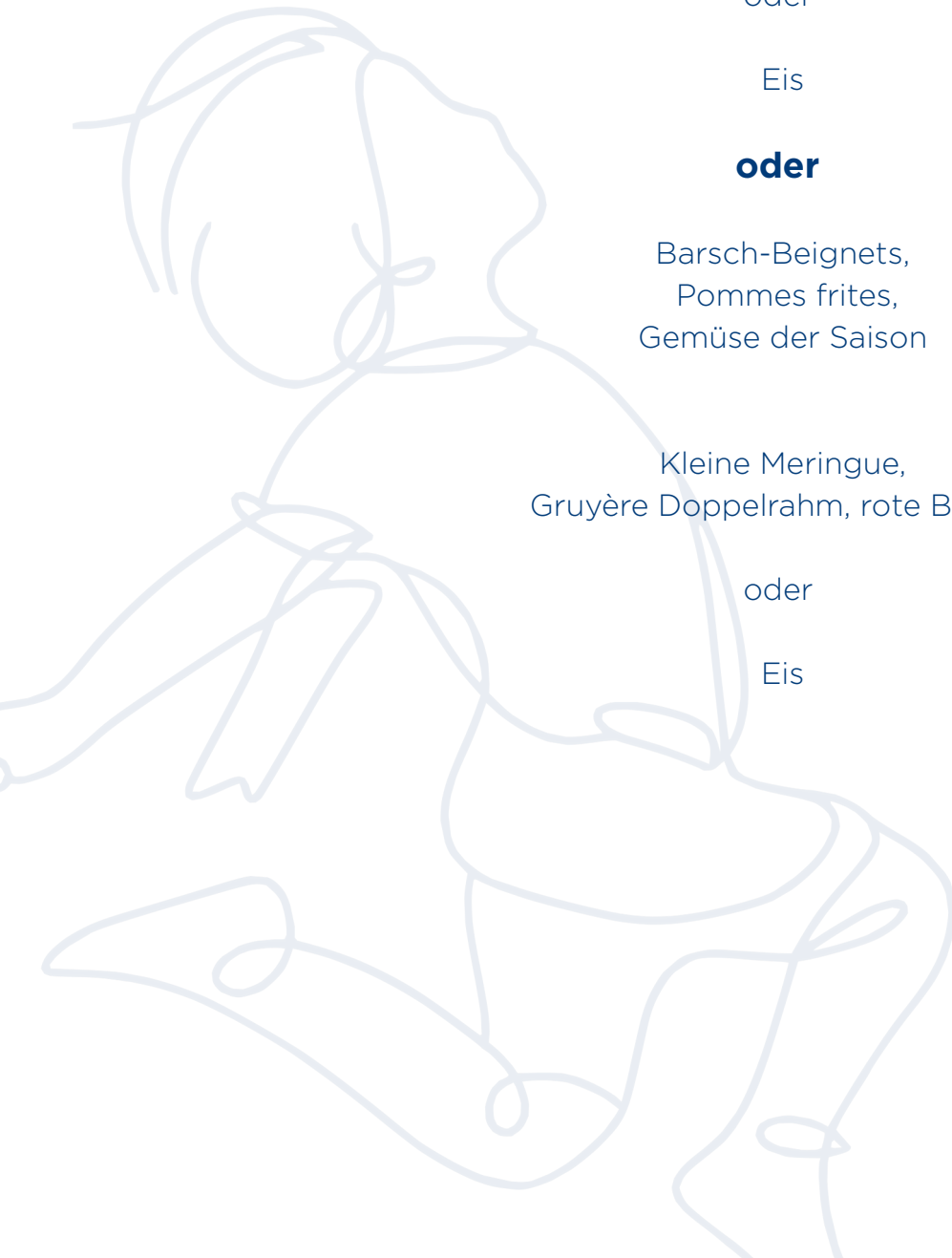
oder

Barsch-Beignets,
Pommes frites,
Gemüse der Saison

Kleine Meringue,
Gruyère Doppelrahm, rote Beeren

oder

Eis



APERITIFS UND DIGESTIFS

APERITIFS

Apérol Spritz	13.00
Limoncello Spritz	13.00
Moscow Mule	13.00
Hugo	14.00
Gin Tonic	14.00
Alkoholfreier Cocktail	12.00
Weisswein-Kir (10 cl)	8.00
Ricard (2 cl/4 cl)	4.50/7.50
Martini weiss/rot (4 cl)	7.50
Campari (4 cl)	7.50

DIGESTIFS

Williamine, Abricotine, Kirsh Morand 43% (2 cl)	12.00
Cognac Remy Martin 40% (2 cl)	12.00
Calvados Morin 40% (2 cl)	12.00
Grappa Fior di Vite 40% (2 cl)	8.00
Limoncello 25% (4 cl)	8.00
Amaretto Disaronno 28% (4 cl)	8.00
Gin Hendricks 41.4% (4 cl)	15.00
Rhum Havana Club - 7 ans 40% (4 cl)	15.00
Whisky Ballantines 40% (4 cl)	15.00
Vodka Absolut 40% (4 cl)	15.00



WEINE & BIERE

WEISSWEINE

	10 CL	37.5 CL	50 CL	75 CL
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50		32.00	45.00
Domaine des Alouettes, Chardonnay, Genève AOC	6.00			39.00
Johannisberg Mont d'Or "mi-doux", Valais AOC				45.00
Aigle les Murailles, Chablais AOC	8.00	28.00		52.00
Petite Arvine Maurice Gay 1883, Valais AOC	8.50			52.00

ROSEWEINE

Domaine des Alouettes, rosé de Gamay, Genève AOC				30.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.00		32.00	42.00
Les Mazots, Oeil-de-Perdrix, Valais AOC				35.00

ROTWEINE

Pinot noir, Domaine des Molards, Genève AOC	6.00			39.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50		32.00	45.00
Maurice Gay 1883, Syrah, Valais AOC				49.00
Murailles Rouge, Chablais AOC	8.00			52.00
Cornalin Maurice Gay 1883, Valais AOC	10.00			68.00
Savigny-lès-Beaune Le Village Henri de Villamont, France				72.00

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco, Henri D.O.C (Italie)	8.00			44.00
Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve (France)	15.00			99.00

BIERE

	30/33 CL	50 CL
Boxer Pression	5.50	8.00
Boxer Bouteille	6.50	
Alkoholfreies Bier	5.50	

SOFTS & HEISSGETRÄNKE



MINERALWASSER UND SODAWASSER

Henniez grün / blau 50 cl	5.00
Henniez grün / blau 100 cl	10.00
Rivella rot 50 cl	5.50
Coca Cola / Zero 50 cl	5.50
Red Bull, Red Bull Sugarfree et Red Bull Eisangeln 25 cl	5.50
Fanta, Sprite 50 cl	5.50
Organics Tonic Water / Ginger Beer / Bitter Lemon 25 cl	5.50
Eistee Pfirsich / Zitrone 50 cl	5.50
San Bitter 10 cl	5.50
Granini Orange, Aprikose oder Ananas 20 cl	5.00
Apfelsaft, Ramseier 50 cl	5.50
Sirup 30 cl	3.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Koffeinfrei / Tee	4.50
Doppelter Espresso	7.00
Espresso	4.50
Cappuccino	5.50
Renversé	5.50
Heisse Schokolade	5.50
Kaffee / Schokolade mit Schlagrahm	6.50
Glas Schweizer Milch	3.00



FOLGEN SIE
UNS IN DEN
SOZIALEN
MEDIEN



CGNI 