

# SÉLECTION DE VINS SUISSES SELECTION OF SWISS WINES AUSWAHL AN SCHWEIZER WEINEN

## Vins blancs / White wines / Weißweine

1 dl Bte 70 / 75 cl

### GENÈVE / GENEVA / GENÈ

Belles Filles Chardonnay

6.- 39.-

AOC Genève

### LAVAUX

Château du Châtelard Grand Cru AOC

7.- 45.-

Sélection Café Léman

P. Fonjallaz

### CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC

8.- 55.-

H.Badoux

### VALAIS / WALLIS

Petite Arvine AOC

8.- 55.-

Domaine J.R. Germanier

## Vins rouges / Red wines / Rotweine

1 dl Bte 70 / 75 cl

### GENÈVE / GENEVA / GENÈ

Pinot Noir – Sélection Café Léman

8.- 55.-

Domaine des Balisiers

### LAVAUX

Garanoir AOC

6.- 39.-

Sélection Café Léman

P. Fonjallaz

## Vin rosé / Rosé wine / Roséwein

1 dl Bte 70 / 75 cl

Rosé de Gamay AOC

6.- 38.-

Sélection Café Léman

Vaud / Waadt, P. Fonjallaz

Pour plus de choix demander la carte complète des vins et boissons.

For more choices ask for the full wine and drink list. / Für mehr Auswahl fragen Sie nach der vollständigen Wein- und Getränkearte.



**MENU DU CAPITAINE  
CAPTAIN'S MENU  
MENÜ DES KAPITÄNS**

## LA CARTE / MENU

### Entrée / Starter / Vorspeisen

17.-

Velouté de potiron aux éclats de châtaigne, ravioles du Dauphiné  
Cream of pumpkin soup with chestnut chips, Dauphiné ravioli  
Kürbiscremesuppe mit Maronensplittern, Dauphiné-Raviolis

### Plat / Main

32.-

Dos de saumon rôti aux noisettes, spätzle,  
épinards à la crème de gruyère, vierge de légumes croquants

Salmon roasted with hazelnuts, spätzle,  
spinach with Gruyère cream, crunchy vegetables

Gebatener Lachsrücken mit Nüssen, Spätzle,  
Spinat mit Gruyère-Creme, knackiges Gemüse

### Echo du marché / Market Special

25.-

Cuisse de canard confite au thym, spätzle, épinards à la crème de gruyère, jus corsé  
Duck leg confit with thyme, spätzle, spinach with Gruyère cream, jus  
Eingelegte Entenkeule mit Thymian, Spätzle, Spinat mit Gruyère-Creme, vollmundige Sauce

### Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

25.-

Feuilleté de champignons persillés, châtaignes et mesclun à l'huile de noix  
Parsley mushroom pastry, chestnuts and mesclun salad leaves with walnut oil  
Blätterteig mit Pilzen und Petersilie, Maronen und gemischter Salat mit Nussöl

### Desserts

9.-

Entremet chocolat au cœur de meringue  
Chocolate dessert with meringue centre  
Schokoladensüssspeise mit Baiserfüllung

## MENU CHF 55.-

### Entrée / Starter / Vorspeisen

Velouté de potiron aux éclats de châtaigne, ravioles du Dauphiné  
Cream of pumpkin soup with chestnut chips, Dauphiné ravioli  
Kürbiscremesuppe mit Maronensplittern, Dauphiné-Raviolis

### Plat / Main / Hauptgerichte

Dos de saumon rôti aux noisettes, spätzle,  
épinards à la crème de gruyère, vierge de légumes croquants

Salmon roasted with hazelnuts, spätzle,  
spinach with Gruyère cream, crunchy vegetables

Gebatener Lachsrücken mit Nüssen, Spätzle,  
Spinat mit Gruyère-Creme, knackiges Gemüse

### Dessert

Entremet chocolat au cœur de meringue  
Chocolate dessert with meringue centre  
Schokoladensüssspeise mit Baiserfüllung

## MENU MOUSSAILLON / CADET MENU\* MENÜ MOUSSAILLON\*

CHF 16.-

Poitrine de volaille rôtie et mousseline de pommes de terre  
Roasted chicken breast and mashed potato  
Gebratene Hühnerbrust und Kartoffel-Mousseline

ou / or / oder

Echo du marché / Market special, 1/2 portion

\*

Boule de glace, au choix / Scoop of ice cream, of your choice / Kugel Eis, nach Wahl  
ou / or / oder

Salade de fruits de saison et sirop / Seasonal fruit salad and syrup / Obstsalat der Saison und Syrup

\*moins de 16 ans / \*For children under 16 / \*unter 16 Jahren

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse  
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included  
Im Falle einer Allergie zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter anzusprechen. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken - inkl. MwSt.