

Du 13 au 26 juin 2022



## Echo du Marché / Market Special

27.-

**Filet de truite meunière à la Grenobloise,**  
riz pilaf et courgettes sautées

\*\*\*

**Forellenfilet Müllerin-Art à la Grenoble,**  
Pilafreis und geschmorte Zucchini

\*\*\*

**Fillet of trout meunière cooked Grenoble-style,**  
pilaf rice and sautéed courgettes

## Plat végétarien

## Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

**Aiguillette de blé, feta et épinards,**  
coulis de poivrons et courgettes sautées

\*\*\*

**Weizen-Aiguillette, Feta und Spinat,**  
Paprika-Mus und geschmorte Zucchini

\*\*\*

**Crispy wheat, feta and spinach cakes,**  
pepper coulis and sautéed courgettes

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses – TVA incluse.  
Im Falle einer Allergie zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter anzusprechen. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken – inkl. MwSt.  
If you have any allergies, please talk to a member of staff. All of our prices are in Swiss francs and include VAT.

Du 13 au 26 juin 2022



## MENU 55.-

### Entrée / Starter / Vorspeisen

**Salade de melon à la menthe poivrée**  
et jambon cru du Valais

\*\*\*

**Melonensalat mit Pfefferminze**  
und Waadtländer Rohschinken

\*\*\*

**Melon salad with peppermint**  
and Valais cured ham

### Plat / Main / Hauptgerichte

**Pressé de veau aux échalotes confites,**  
Mousseline de pommes de terre et chanterelles poêlées

\*\*\*

**Kalbsterine mit eingelegten Eschalotten,**  
Kartoffel-Mousseline und gebratene Pfifferlinge

\*\*\*

**Veal terrine with preserved shallot,**  
creamed potato and pan-fried chanterelles

### Desserts

**Coupe de fruits rouges,**  
crème double de Moleson et brisures de meringues

\*\*\*

**Becher mit roten Früchten,**  
Moleson-Doppelrahm und Baiser-Splitter

\*\*\*

**Red fruits cup,**  
double Moleson cream and meringue chips