

TEMPTING BITES

each 9.50 CHF

Meatballs in a spicy tomato sauce
Boulettes de viande à la sauce tomate piquante

Fried zucchini sticks
Courgettes en allumettes frites

Bruschetta with tomatoes
Bruschetta aux tomates

Sweet potato crisps with guacamole
Chips de patate douce et guacamole

STARTERS

- Lobster on Mango -

Lukewarm lobster on mango, lettuce hearts and chickpeas
Homard tiède sur mangue, cœurs de laitue et pois chiches

48 CHF

- Quinoa Salad -

Quinoa salad with zucchini, mint and green apple
Salade de quinoa à la courgette, menthe et pomme verte

24 CHF

- Terrine de Foie Gras -

Home-made duck liver terrine with peach raspberry chutney and warm brioche
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de pêche et framboise, brioche tiède

38 CHF

- Grilled Artichoke -

Grilled artichoke with olive oil, thyme & tomato coriander salsa
Artichaut grillé à l'huile d'olive, salsa au thym, tomate et coriandre

26 CHF

- Beef Carpaccio -

Tender beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, arugula and Fleur de Sel
Carpaccio de bœuf tendre, mayonnaise à la truffe, parmesan, roquette et Fleur de Sel

36 CHF

- Salmon Tartar -

Salmon tartar with avocado, wasabi cream and ginger
Tartare de saumon à l'avocat, crème au wasabi et gingembre

28 CHF

- Scallop Ceviche -

Scallop ceviche with red onions, lime and jalapeños
Ceviche de Saint-Jacques à l'oignon rouge, citron vert et jalapeños

32 CHF

- Spring Rolls -

Vietnamese spring rolls with crunchy vegetables, ginger and spicy dip
Rouleaux de printemps vietnamiens aux légumes croquants, gingembre et dip piquant

24 CHF

SOUPS

Chilled pea soup with mint & lemon oil
Soupe froide de petits pois à l'huile de citron & menthe

20 CHF

Carrot ginger soup with Eden shrimps
Soupe de carotte et gingembre aux crevettes Eden

24 CHF

PASTA & RISOTTO

- Fregola Sarda -

Sardinian fregola with seafood on white tomato sugo
Fregola sarde aux fruits de mer sur sugo blanc de tomate

46 CHF

- Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque
Taglierini à l'encre de seiche, homard et sa bisque

58 CHF

- Gstaad Taglierini -

Taglierini with Gstaad boletus and fresh herbs
Taglierini aux cèpes de Gstaad et herbes fraîches

34 CHF

- Summer Risotto -

Stuffed zucchini blossom on tomato saffron risotto, Noilly Prat air
Fleur de courgette farcie sur risotto de tomate et safran, espuma Noilly Prat

34 CHF

THE CHEF SUGGESTS

- Brown Butter Dover Sole -

Dover sole à la belle meunière with brown butter, almonds, lemon and fresh herbs
Sole entière à la Belle Meunière au beurre brun, amandes, citron et herbes fraîches

78 CHF

- The Absolut Tender -

A juicy 300g fillet steak served with green pepper, bearnaise and garlic-chili-mayonnaise sauces, topped off with Bernese fries
Un juteux filet mignon 300g, sauce au poivre vert, sauce béarnaise et mayonnaise à l'ail et au chili, accompagné de pommes frites bernoises

75 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Emincé de veau en sauce crémeuse aux champignons et rösti

58 CHF

- Rack of Lamb (for 2) -

Whole rack of lamb in a herb crust served with pommes boulangère, green beans and tomato provençale
Carré d'agneau en croûte aux pommes boulangère, haricots verts et tomates provençale

106 CHF

MEAT / FISH / POULTRY

- Simmental Veal Fillet -

Simmental veal fillet with roasted summer vegetables and chanterelles
Filet de veau Simmental aux légumes d'été rôtis et chanterelles

62 CHF

- Grilled Gilt-head Bream -

Grilled fillet of gilt-head bream with olive oil, spinach and lemon potatoes
Filet de dorade royale grillé à l'huile d'olive, épinards et pommes de terre au citron

46 CHF

- Confit Duck Breast -

Confit duck breast with sesame, coriander and pineapple
Magret de canard confit au sésame, coriandre et ananas

56 CHF

- Summer Deer Entrecôte -

Summer deer entrecôte with hazelnut crust and balsamic cherries
Entrecôte de chevreuil d'été en croûte de noisettes et cerises au vinaigre balsamique

64 CHF