

LA SAISON

SOUPE FROIDE AUX PETITS POIS, AU BASILIC ET À LA MENTHE AVEC SAUMON FUMÉ SWISS- ALPINE

Kalte Erbsen-Basilikum-Minze-Suppe mit geräuchertem Swiss- Alpine Lachs

17

SARDINES MILLESIME (F) ...2018.... JAHRGANGS-SARDINEN

4 Stück Jahrgangs-Sardinen (F) mit Originaldose 2018, dazu Tomaten,
zarte Kapernäpfel, Schalotten, Blatt Petersilie, Brasserie-Rotweinessig, getoastetes Baguette

22

LA SALADE DE POULPE TIÈDE À LA VINAIGRETTE AUX FINES HERBES, ACCOMPAGNE DE PAIN AILLÉ

Lauwarmer Pulposalat (NEA) an feinem Kräutervinaigrette mit getoastetem Knoblauchbrot

Petite Faïm 23

Portion 36

VIANDE DE VEAU (CH) BOULLIE ROSE, SERVI À LA SAUCE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES ET AUX RADIS ROSES, POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉ AU BEURRE, OIGNONS DE MAI ET RAIFORT RAPÉ FRAIS

Feines Kalbfleisch (CH) rosa gesiedet und serviert an einer Radiesli-Kräutervinaigrette, in Butter sautierte neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln
und frisch geriebener Meerrettich

Petite Faïm 27

Portion 40

FILETS DE FÉRA AVEC UNE PANURE AUX HERBES

SALADE DE POIS CHICHES AVEC RADIS, PERSIL EFFEUILLÉ, TOMATES CERISES, OIGNONS DE PRINTEMPS, ANETH, CONCOMBRES

Felchenfilet (CH) in einer Pankomehl- Kräuter- Panade

Kichererbsensalat mit Radiesli, gezupfter Peterli, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Dill, Gurken

42

LE DESSERT

FRAISES, FRAMBOISES ET MÛRES DU BUUREGARTEN BOOG, HÜNENBERG
SERVI AVEC GLACE VANILLE ET DU SORBET AU CITRON DE LA "GELATERIA DELL'ALPI",

Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren aus dem Buuregarten Boog, Hünenberg
serviert mit Vanilleglace und Zitronensorbet von der « Gelateria dell'Alpi »

15

LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

VIN ROSÉ DE BORDEAUX : « CHÂTEAU GISOURS » AOC BORDEAUX, Margaux, 2021

Die Wiederbelebung von Le Rosé de Giscours,

eine einzigartige Kreation, aus einer Einzelparzelle mit 100% Cabernet Sauvignon einzig für diesen Rosé.

Elegant und frisch, im « Rosé de Provence » - Stil

le dl 12.20

la bouteille 80

VIN BLANC DE SUISSE : « AUXERROIS PELLEGRIN » AOC, 2021

100% Auxerrois

Volle Frucht mit schöner Spritzigkeit. Der perfekte Wein zu heissen Tagen vom Genfer Weinpionier!

le dl 11

la bouteille 72

VIN ROUGE DU BEAUJOLAIS : « CHATEAU GRANGE COCHARD » Les Charmes Morgon AOC 2020

100% Gamay

Im Gaumen zeigt er eine feine, perfekt integrierte Struktur und einen eleganten Körper.

Das Finale ist präzise, saftig und fein mineralisch.

le dl 11.50

la bouteille 73

BORDEAUX ROUGE : CHÂTEAU « DE LUSSAC » St-Emilion AOC 2015

75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Vollmundig, dunkle Früchte, würzig und harmonisch ... à vos souhaite !

le dl 12

la bouteille 76