



*Dis moi ce que tu manges, je te
dirai ce que tu es.*

Le commencement en légèreté

Salade Mêlée CHF 12.-
Mixed salad
Зеленый салат

Salade verte CHF 8.-
Green salad
Салат с овощами

Salade de tomates et mozzarella au basilic CHF 16.-
Tomatoes and mozzarella salad with basil
Салат с помидорами и сыром моццарелла с базиликом

Méti-méti de Salades et saumon fumé CHF 24.-
Mixed salads, and smoked salmon
Овощные салаты и копченый лосось

Nos Soupes - Our Soups - Наши супы

Crème de légumes CHF 10.-
Vegetable cream soup
Овощной суп

Consommé de bœuf CHF 10.-
Beef consommé
Говяжий бульон



*Le Créateur, en obligeant l'homme à
manger pour vivre, l'y invite par l'appétit,
et l'en récompense par le plaisir*

Pâtes et Risotto / Pasta and risotto / Паста и ризотто

Risotto safrané aux petits légumes, tuile au parmesan CHF 28.-

Risotto with saffron with small vegetables and parmesan

Ризотто с маленькими кусочками овощей и сыром пармезаном

Fagottini aux cèpes et à l'huile de truffes CHF 32.-

Fagottini with ceps and truffles oil

Фаготини с трюфелью

Tagliatelle fraîches à la Carbonara CHF 29.-

Fresh Tagliatelle à la Carbonara

Свежее тальятелле а-ля-Карбонара

Raviolis farcis aux aubergines, tomates et basilic CHF 28.-

Raviolis stuffed with aubergines, tomatoes, basil

Равьоли фаршированные баклажанами, помидорами, базиликом



Appliquez-vous à bien manger; c'est un plaisir qui ne trompe pas; mangez des choses simples, c'est le moyen de vous bien porter, mais que ses choses simples soient parfaites. Et buvez du meilleur.

Le Berceau aquatique...

Pavé de Saumon sauvage cuit à l'unilatérale CHF 39.-

Wild salmon grilled both sides

Лосось на гриле

Filet de perche Belle meunière, beurre aux sucés citronnés CHF 44.-

Filet de perche meunière, butter with lemon juice

Филе окуня а -ля меньёр, приправленное маслом с лимонным соком

La suite en harmonie

Suprême de volaille au thym CHF 42.-

Breast of chicken with thyme

Грудка курицы с тимьяном

Le Filet de Bœuf Parisien CHF 45.-

The Parisian Beef Filet

Говяжья вырезка

Horaires de notre cuisine

12h00-14h00

19h00-21h00



*Honi soit qui sans fromage prêtant
à bonne table rendre hommage*

La finition en douceur

Salade de fruits frais exotique CHF 12.-
Exotic fresh fruit salad
Салат из экзотических фруктов

Tarte des Demoiselles Tatin, glace vanille Bourbon CHF 15.-
Apple tart « Tatin » with Vanilla-Bourbon ice cream
Пирожное с яблоками, ванильное мороженое

Moelleux au chocolat, coulis d'orange CHF 18.-
Soft chocolate cake with orange sauce
Шоколадное пирожное под соусом из апельсинов

*Pyramides aux trois chocolats,
coulis de Framboise et Menthe* CHF 16.-
Three chocolate pyramid with raspberry and mint sauce
Три шоколадных пирамид с малиной под мятным соусом

Le Chef J P Baraglioli et sa brigade vous souhaitent un bon appétit.

Viandes Suisse et Européenne
Swiss and European meat
Швейцарское и Европейское мясо

TVA No 335.383