

## ***Les entrées***

*Petite Faim* CHF

<b><i>Soupe du jour</i></b> <i>Tagessuppe</i>	<b>8.00 / 10.00</b>
<b><i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i></b> <i>Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette</i>	<b>12.00 / 14.00</b>
<b><i>Bouillon de volaille, raviole tartufo et foie gras</i></b> <i>Geflügelbouillon mit Raviole Tartufo und Entenleber</i>	<b>16.00 / 18.00</b>
<b><i>Maquereaux (FR) en escabèche, salade de pommes de terre</i></b> <i>Makrele Escabèche mit Kartoffelsalat</i>	<b>14.00 / 18.00</b>
<b><i>Tartare de Saint-Jacques (NL) aux noisettes et velouté de panais</i></b> <i>Jakobsmuschel-Tatar mit Haselnüssen und Pastinakensuppe</i>	<b>18.00 / 22.00</b>
<b><i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, dattes, mandarines et brioches</i></b> <i>Marmorierte Entenleber in Rotwein mit Datteln, Mandarinen und Brioche</i>	<b>25.00 / 29.00</b>
<b><i>L'œuf mollet croustillant, champignons et mâche</i></b> <i>Knusprig gekochtes Ei mit Pilzen und Nüsslisalat</i>	<b>18.00</b>
<b><i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i></b> <i>Weinbergschnecken Burgunder Art mit Kräuterbutter (6 Stück)</i>	<b>16.00</b>

## ***Les poissons***

<b><i>Pavé de sandre (NL) poché, nage d'écrevisses et céleri</i></b> <i>Pochierter Zander mit Flusskrebse „à la nage“ und Sellerie</i>	<b>42.00</b>
<b><i>Filet de féra (CH), saucisse Bâloise, jus de veau, orge perlé et épinard</i></b> <i>Felchenfilet mit Basler Wurst, Kalbsjus, Perlgrauen und Spinat</i>	<b>44.00</b>
<b><i>Aiguillette de St. Pierre (CN), sauce champagne, risotto et choux de Bruxelles</i></b> <i>St. Petersfisch mit Champagnersauce, Risotto und Rosenkohl</i>	<b>46.00</b>

## *Les viandes*

		<i>CHF</i>
<b><i>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast,</i></b>	<b><i>140g</i></b>	<b><i>29.00</i></b>
<b><i>salade verte</i></b>	<b><i>220g</i></b>	<b><i>38.00</i></b>
<i>Rindstatar mit Streichholzkartoffeln oder Toast und grünem Salat</i>		
<b><i>Suprême de pintade (FR), gnocchi potimarron et marrons glacés</i></b>		<b><i>39.00</i></b>
<i>Perlhuhnbrust mit Hokkaidokürbis und glasierten Marroni-Gnocchi</i>		
<b><i>Souris d'agneau (SCO) confite, lentilles à la moutarde de Meaux</i></b>		<b><i>42.00</i></b>
<i>Lammhaxe Confit mit Meaux-Senf-Linsen</i>		
<b><i>Onglet de veau (CH), sauce au poivre, frites de polenta et salsifis</i></b>		<b><i>44.00</i></b>
<i>Kalbsonglet mit Pfeffersauce, Polenta-Pommes und Schwarzwurzeln</i>		
<b><i>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel,</i></b>	<b><i>180g</i></b>	<b><i>52.00</i></b>
<b><i>pommes allumettes et légumes</i></b>		
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Streichholzkartoffeln und Gemüse</i>		
<b><i>Médaille de chevreuil (AT), sauce grand-veneur,</i></b>		<b><i>54.00</i></b>
<b><i>spätzle et chou rouge</i></b>		
<i>Rehmedaillon mit Wildpfeffersauce, Spätzle und Rotkohl</i>		
<b><i>Garniture supplémentaire / Zusätzliche Beilage</i></b>		<b><i>6.00</i></b>

## *Végétarien*

<b><i>L'oeuf poché façon florentine</i></b>	<b><i>24.00</i></b>
<i>Pochiertes Ei Florentiner Art</i>	
<b><i>Risotto crémeux aux champignons et émulsion de parmesan</i></b>	<b><i>32.00</i></b>
<i>Cremiger Risotto mit Pilzen und Parmesanschaum</i>	

## *Menu enfant*

<b><i>Viande ou poisson avec pommes allumettes ou spätzle, légumes</i></b>	<b><i>22.00</i></b>
<i>Fleisch oder Fisch mit Streichholzkartoffeln oder Spätzle, Gemüse</i>	
<b><i>Dessert: glace au choix</i></b>	
<i>Dessert: Glace nach Wahl</i>	

*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt., Service inbegriffen*

# Carte des desserts

## Les classiques du Violon

CHF

### ***Ile Flottante***

**13.00**

*Schwimmende Insel (eierförmige Meringue auf Vanillesauce)*

### ***Trilogie de crèmes brûlées***

**14.00**

*Crème brûlée-Trio*

### ***Profiteroles au chocolat***

**15.00**

*Schokoladen-Windbeutel*

### ***Café gourmand « Au Violon »***

**16.00**

*Café gourmand « Au Violon »*

## Les découvertes

### ***Le crumble pommes et quetsches et sa glace vanille***

**14.00**

*Apfel – Zwetschgen Crumble mit Vanille-Eis*

### ***Le chocolat framboise et son sorbet fruits rouges***

**12.00**

*Riegel mit Schokoladen-Mousse und Himbeerfüllung, rotes Früchte Sorbet*

### ***Le citron givré, gelée Limoncello et financier au citron vert***

**14.00**

*Die vereiste Zitrone mit Limoncello-Gelee und Limetten-Biskuit*

### ***Dessert suggestion***

*Dessert Empfehlung*

## La boule

### ***Les glaces : vanille, chocolat, café, noix/sirop d'érable, rhum raisin***

**4.20**

*Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Nuss/Ahornsirup, Rumtrauben*

### ***Les sorbets : citron, passion, framboise/fraise, poire***

**4.20**

*Sorbet : Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere/Erdbeere, Birne*

### ***Supplément chantilly***

**1.00**

*Zuschlag Schlagsahne*