



PLAT DU JOUR SEMAINE DU 06.10.2026

MARDI ET MERCREDI

CIVET DE CERF, CHANTERELLES, GARNITURES CHASSE
ET SPÄTZLI (A)

28 VENISON STEW,
CHANTERELLE MUSHROOMS,
GAME GARNISHES
AND SPÄTZLI (A)

JEUDI ET VENDREDI

FILETS DE DAURADE, COURGETTES DAHL DE LENTILLES,
ÉMULSION COCO/CURRY (GR)

26 SEA BREAM FILLETS,
COURGETTES, LENTIL DAHL,
COCONUT AND CURRY SAUCE
(GR)

Horaires d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et
de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats
peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA % comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :
Chevreuil A, Cerf NZ, Canard FR
Origine des poissons:
Maigre FR, St-Jacques USA
Pain: Suisse «Amandine»



ENTRÉES		FIRST COURSES	
POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER	
LÉGUMES, CERFEUIL, BOLETS ET TRUFFE NOIRE	26	VEGETABLES, CHERVIL, PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE	
SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS ET CITRON CONFIT	27	SCALLOPS, ARTICHOKEs AND CANDIED LEMON	
ATRIAUX, GIBIER, FOIE GRAS DE CANARD, POTIMARRON ET HUILE DE NOIX	25	ATRIAUX, GAME, DUCK FOIE GRAS WITH BUTTERNUT SQUASH AND WALNUT OIL	
PLATS		MAIN COURSES	
RISOTTO ACQUERELLO, BOLETS, MARRONS ET REGGIANO	39	ACQUERELLO RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS, CHESTNUTS AND REGGIANO	
MAIGRE, ARTICHAUTS, BOUILLON IODÉ, RAVIOLINI AU CITRON ET VONGOLES	44	MAIGRE ARTICHOKEs, IODISED BROTH, LEMON RAVIOLINI AND CLAMS	
NOISETTES DE CHEVREUIL, POIRE À BOTZI, LÉGUMES ET SPÄTZLI DE CHÂTAIGNE 30 MINUTES)	64	VENISON FILET, BOTZI PEAR, VEGETABLES AND CHESTNUT SPÄTZLI (SERVES 2, 30 MINUTES)	
DESSERTS		DESSERTS	
POIRE POCHEE, SIROP DE MYRTILLES, SORBET ORANGE ET RÉGLISSE	16	POACHED PEAR, BLUEBERRY SYRUP, ORANGE AND LIQUORICE SORBET	
BABA AU RHUM, ANANAS, CREME MASCARPONE, VANILLE	17	RUM BABA, PINEAPPLE, MASCARPONE CREAM, VANILLA	
TARTE AUX POMMES, GLACE CANNELLE ET CARAMEL (À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS)	15	APPLE TART WITH CINNAMON AND CARAMEL ICE CREAM (PLEASE ORDER AT THE START OF YOUR MEAL)	
BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET	7	SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET	