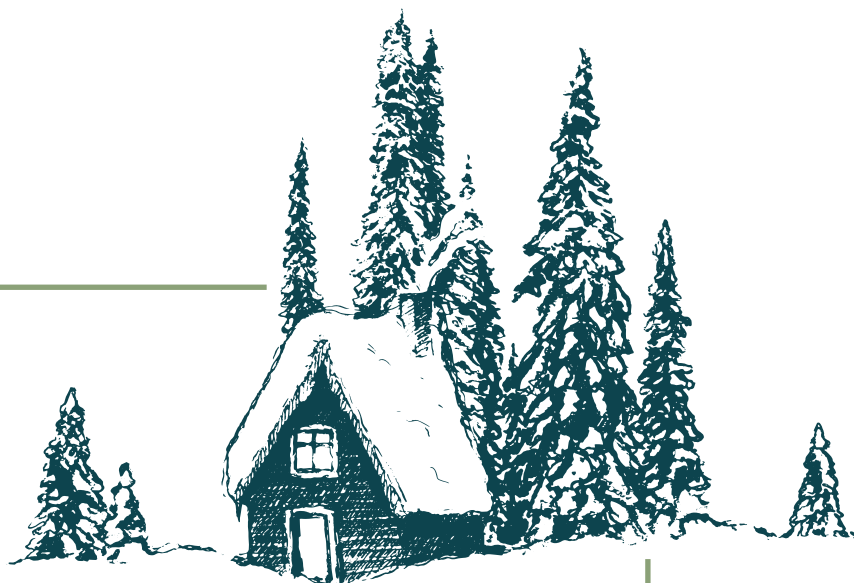




M E N U

CARTE HIVER

TAPAS



MOUSSE DE TRUITE FUMÉE, PAIN TOASTÉ

Smoked trout mousse, toasted bread

Geräuchertes Forellenmousse, Getoastetes Brot

15.–

LES FRÈRES ALCALA VAUMARCUS

JAMBON CRU PATA-BLANCA, SAUCISSE SÈCHE PATA-BLANCA, PICKLES DE LÉGUMES

Pata Blanca Raw Ham, Dried Sausage Pata Blanca, Vegetable Pickles

Pata Blanca Rohschinken, Trockenwurst Pata Blanca, Gemüsegurken

24.–

GAMBAS CURRY-COCO

Prawns Curry-Coco

Garnelen Curry-Kokos

13.–

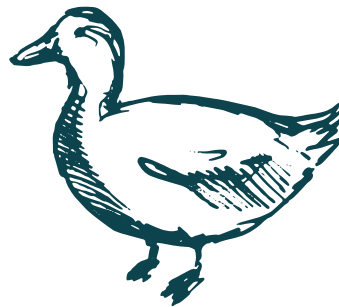
TAPENADE D'OLIVES NOIRES, PAIN TOASTÉ

Black olives tapenade, toasted bread

Tapenade aus schwarzen Oliven, Getoastetes Brot

7.–

ENTRÉES



SALADE VERTE

Green salad / Grüner Salat

8.–

SALADE DU CHEF

Chef's Salad / Chef Salat

10.–

SAUMON GRAVLAX MAISON, BETTERAVES, CRÈME LÉGÈRE WASABI

Homemade salmon gravlax, beets, wasabi light cream

Gravlax-Lachs Hausgemacht, Rüben, Leichte Wasabi-Creme

19.–

ŒUF COCOTTE, LARD, TOPINAMBOURS, CHAMPIGNONS

Egg Casserole, bacon, Jerusalem arichokes, mushrooms

Ei im Topf, Speck, Topinambur, Pilze

15.–

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, LECKERLIS, RAISINÉE, GRENADE , BRIOCHE MAISON AU BEURRE

Semi-Cooked Duck Foie Gras, Leckerli, Raisinée, Pomegranate,

Home-Made Butter Brioche

Halbgar Ente Leberpastete, Leckerli, Raisinée, Granatapfel,

Hausgemachtes Brioche mit Butter

24.–

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES, SAUCE TARTARE, SALADE, FRITES 37.–

Meunières perch filets, tartar sauce, salad, fries

Eglifilet, tartarsauce, salat, pommes

FILET DE BŒUF, SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, LÉGUMES SAISON, FRITES 46.–

Rinderfilet, summer truffle sauce, seasonal vegetables, fries

Rinderfilet, Sommer Trüffelsauce, Saisonale Gemüse, Pommes

FILET DE CANETTE RÔTI, SAUCE AIRELLES, LÉGUMES, FRITES 37.–

Roasted Duck breast, Cranberry Sauce, Vegetables, Fries

Entenbrust gebraten, Preiselbeersauce, Gemüse | Pommes

« BLACK BURGER », PAIN BURGER NOIR, COMPOTÉE DE TOMATES, STEAK HACHÉ DE BŒUF, GRUYÈRE, SAUCE POIVRE, FRITES 29.–

Bagnat Bread, tomato compote, chopped Beef Steak, gruyère, pepper sauce, fries

Bagnat-Brot, Tomatenkompott, Gehackte Rindersteak, Gruyère, Pfeffersauce, Pommes

STEAK DE BŒUF, BEURRE À L'AIL, FRITES, SALADE 34.–

Beef steak, garlic butter, fries, salad

Rindersteak, Knoblauch-Butter, Pommes, Salat

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, PAIN TOASTÉ, FRITES 36.–

Traditional beef tartare , toasted bread

Traditionelles Rindertatar, Getoastetes Brot

SALADE NORDIQUE (SAUMON ET TRUITE FUMÉS, GAMBAS) 26.–

Nordic salad (smoked trout and salmon, shrimps)

Nordic salat (Geraüchertes forell und lachs, Garnelen)

LE VÉGÉTARIEN DU MOMENT 30.–

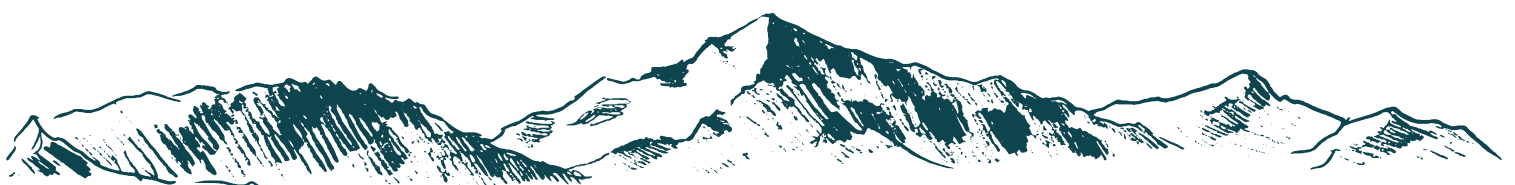
The Vegetarian of the moment

Der Vegetarier des Moments

TORTELLINI, JAMBON CRU, SAUCE CHARCUTIÈRE (CRÈME, TOMATE ET JAMBON) 25.–

Tortellini, raw ham, meat sauce (cream, tomato and ham)

Tortellini, Rohschinken, Fleischsauce (Rahm, Tomaten und Schincken)



FONDUES

FROMAGERIE
DE VUITEBOEUF,
ALVES FROMAGES



À CHOIX POUR 2 PERSONNES MINIMUM

MOITIÉ-MOITIÉ

25.– p.p

MOITIÉ-MOITIÉ AU MAULER

28.– p.p

Pour 2 pers. avec 2 coupes de Mauler et une assiette de viande séchée

89.–

For 2 people with 2 Glasses of Mauler and a plate of dried Meat

Für 2 Personen mit 2 Gläser von Mauler und ein Teller mit Trockenfleisch

MOITIÉ-MOITIÉ À LA TRUFFE

32.– p.p

Truffle Fondue – Trüffel Fondue

MOITIÉ-MOITIÉ À LA BIÈRE BRUNE

29.– p.p

With dark Beer – Mit braunes Bier

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

22.– p.p

Dried Meat Platter – Trockenfleischsteller

ENFANTS



MINI PERCHES MEUNIÈRES, FRITES

19.–

MINI STEAK (100 GR), FRITES

19.–

NUGGETS DE POULET MAISON, FRITES

17.–

PETIT TORTELLINI AU JAMBON CRU

14.–

DESSERTS

MAISON



TIRAMISU, MARRON, AMARETTO 11.–

Chestnut tiramisu, amaretto

Kastanie Tiramisu, Amaretto

CRÈME BRÛLÉE SELON L'INSPIRATION DU CHEF 10.–

Crème Brûlée depending on Chef's inspiration

Crème Brûlée nach Eingebung des Kochs

NOUGAT GLACÉ, FRUITS ROUGES 12.–

Iced nougat, red fruits

Gefrorener Nougat, Rote Früchte

ALVES FROMAGES-VUITEBOEUF

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, MARMELADE 16.–

The Selection of Ripened Cheeses, marmelade

Die Auswahl an gereiften Käsesorten, marmelade

Demandez notre carte des Glaces « MÖVENPICK »

PROVENANCES

POISSONS: Truite, Danemark – Gambas, Vietnam – Saumon, Norvège – Perche meunière, Pologne

VIANDES: Canette, Foie Gras France – Bœuf, Cochon, Suisse

Allergènes: En cas de doute, notre équipe vous renseigne volontiers !

Allergens: If in doubt, our team will be happy to help!

Allergene: Im Zweifelsfall hilft Ihnen unser Team gerne weiter!

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Tous nos prix s'entendent en francs suisse.