

LES HORS-D'ŒUVRES

Timbale de tartare de légumes à la guacamole et truffe noire du Périgord <i>🍴</i>	46
<i>Timbal von Gemüse Tatar mit Guacamole und schwarzen Périgord Trüffel</i>	
Timbal with vegetable tartar and guacamole with black Périgord truffles	
Artichauts farcis aux herbes sur fondue de taleggio et truffe noire <i>🍴</i>	48
<i>Gefüllte Artischocken mit Kräutern, Taleggio Käse und schwarzem Trüffel</i>	
Artichokes filled with herbs, Taleggio cheese and black truffles	
Tartare et carpaccio de thon, julienne de légumes croquants et gelée à l'orange et gingembre	55
<i>Tatar und Carpaccio vom Thunfisch, knusprige Gemüsejulienne, Orangen und Ingwer Gelee</i>	
Tuna tartar and carpaccio, crispy vegetables julienne, orange and ginger jelly	
Rosettes et cœur de saumon fumé maison, crudités d'artichaut, crème aigre à la ciboulette	62
<i>Geräuchte Lachsrosen und Artischocken Crudités, Sauercrème mit Schnittlauch</i>	
Home-cured smoked salmon roses and artichoke crudité, sour cream and chives	
Terrine de foie gras, liqueur St. Germain et chutney de coings, brioche à la cannelle	70
<i>Gänseleber Terrine, St. Germain Holunder Likör, Quitten-Chutney, Zimt Brioche</i>	
Goose liver terrine, St. Germain elderberry flower liquor, quince chutney and cinnamon brioche	
Salade de homard à la mode de la «Chesa Veglia»	80
<i>Salat vom ganzen Hummer nach Art der «Chesa Veglia»</i>	
Lobster salad »Chesa Veglia« style	
Caviar «Oscietre Golden», blinis ou pommes de terre au four (50 gr.)	300
<i>Caviar «Oscietra Golden», mit Blinis oder Ofenkartoffel</i>	
Caviar »Oscietra Golden«, with blinis or oven baked potato	
Les fines belons	Prix selon marché
<i>Belon Austern</i>	<i>Marktpreis</i>
Belon oysters	Market-price

LES POTAGES

Germiny de volaille gratiné	24
<i>Gratinierte Geflügelkraftbrühe</i>	
Gratinated chicken soup	
Consommé de queue de bœuf au Porto	26
<i>Klare Ochschwanz Suppe mit Porto</i>	
Clear oxtail soup with port wine	
Crème de pommes de terre et truffe noire du Périgord <i>🍴</i>	32
<i>Kartoffel Cremesuppe mit schwarzen Périgord Trüffel</i>	
Creamy potato soup with black Périgord truffles	
Bisque de homard	45
<i>Hummer Suppe</i>	
Lobster cream soup	

LES ENTRÉES

Foie gras frais sauté sur pommes et raisins, sauce au porto rouge	70
<i>Sautierte frische Gänseleber auf Äpfeln und Trauben mit roter Portwein Sauce</i>	
Sautéed fresh goose liver on apples and grapes, red port wine sauce	

🍴 = Plat vegetarian

Please contact the service staff for information about contained allergens.

Meat Origin: Veal: CH; Beef: CH, Australia*, Ireland; Poultry: France; Game: Austria; Lamb: Australia*, Scotland;

Fish Origin: CH, France, Italy, Holland, Scotland, Iceland*, USA*, Vietnam*, South Africa*, Philippines*

*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Sole meunière entière <i>Seezunge Müllerinnen Art</i> Sole meunière style		60
Brochette de scampis grillés aux fines herbes <i>Gegrillter Scampi Spiess mit feinen Kräutern</i> Grilled scampi skewer with fine herbs		88
Loup de mer en croûte de gros sel à la sauce au citron <i>Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken mit Zitronen Sauce</i> Whole oven baked sea bass in salt crust with lemon sauce	(min. 2 pers)	Prix selon marché <i>Marktpreis</i> Market-price
Turbot grillé aux herbes <i>Gegrillter Steinbutt mit feinen Kräutern</i> Grilled turbot with fine herbs	(min. 2 pers)	Prix selon marché <i>Marktpreis</i> Market-price

LES GRILLADES

Côtes et chops d'agneau au thym <i>Lamm Koteletten und Lamm Chops mit Thymian</i> Lamb cutlets and chops with thyme		65
Côtes de cerf grillées à la sauce au miel et genièvre <i>Gegrillte Hirsch Kotelette mit Honig und Wacholder Sauce</i> Grilled deer cutlets with honey and juniper sauce		65
Cœur de filet de bœuf à la sauce Choron <i>Rinder Filet mit Choron Sauce</i> Beef tenderloin with Choron sauce		75
Côte de veau avec cèpes et sauce à la crème <i>Kalbs Kotelett mit Steinpilzen und Rahmsauce</i> Veal cutlet with ceps and cream sauce		80
Filet de bœuf flambé à la Voronoff <i>Flambiertes Rinder Filet «Voronoff»</i> Flambéed beef filet »Voronoff« style		90
Chateaubriand au feu de bois, sauce béarnaise <i>Chateaubriand vom Holzkohlengrill mit Béarnaise Sauce</i> Chateaubriand from the charcoal grill with sauce béarnaise	(min. 2 pers)	p.p. 85

LES BROCHES

Poularde de Bresse rôtie au romarin <i>Gebatene Bresse Poularde mit Rosmarin</i> Roasted Bresse chicken with rosemary	(min. 2 pers)	p.p. 65
Carré d'agneau aux herbes de l'Engadine <i>Lamm Rippenstück mit Engadiner Kräutern</i> Lamb rack with Engadin herbs	(min. 2 pers)	p.p. 80
Blanc et rouge Poularde de Bresse et Chateaubriand, sauce béarnaise <i>Bresse Poularde und Chateaubriand mit Béarnaise Sauce</i> Roasted Bresse-chicken and Chateaubriand with sauce béarnaise	(min. 4 pers)	p.p. 85

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.