



Pour commencer / Zum Anfang

Salade composée <i>Gemischter Salat</i>	8.- / 14.-
Tart'ice Tartare de truite saumonée (FR) en gravlax de racine rouge, mousse de fenouil, caviar de saumon <i>Lachsforellen (FR) Tatar in Rotwurzels-Gravlax, Fenchelmousse, Lachskaviar</i>	19.-
Panna cotta de potimarrons langoustine (FR) et bisque <i>Kürbis Panna Cotta und Langoustine (FR) und Bisque</i>	19.-
Piquillos farcis à la morue (AN) coulis d'ail noir, pesto de persil <i>Piquillos gefüllt mit Kabeljau (AN), schwarzem Knoblauchcoulis, Petersilienpesto</i>	19.-
Velouté de carottes au safran et lait de coco <i>Karottensuppe mit Safran und Kokosnussmilch</i>	12.-

Pour suivre / Zum Folgen

Tataki de bœuf (CH) 34.-
betterave en texture, huile de coriandre

Rinds-Tataki (CH), Rote Beete, Korianderöl

Magret de canard (FR) 34.-
jus à l'hibiscus, purée de vitelottes, radis red meat, émulsion de litchi

Entenmagret (FR), Hibiskussaft, Püree aus blauen «Vitelottekartoffeln», Roter Rettich, Litschi-Emulsion

Poulpe (IT/SP) grillé 34.-
poitrine de porc (CH) confite, confiture de piquillos, coulis de piment doux,
houmous aux bolets et piment d'Espelette

*Gegrillter Tintenfisch (IT/SP), kandierter Schweinebauch (CH), Piquillomarmelade,
Paprika-Coulis, Hummus mit Steinpilzen und Espelette-Chili*

Propositions végétariennes / Vegetarische Auswahl

Cannellonis zébrés 28.-
ricotta, épinards, figues, pignons de pin et tomates cerises, velouté de doucette,
croustine de parmesan et crème de figues

*«Zebra-Cannellonis», Ricotta, Spinat, Feigen, Pinienkerne und Kirschtomaten,
Nüsslisalat-Velouté, Parmesan-Kruste und Feigencreme*



Pour conclure / Zum Abschluss

Tarte au citron déstructurée **12.-**
Zitronenkuchen «Destructurée»

Mousse de marron **12.-**
cœur coulant poire et vanille, génoise pralinée
Kastanienmousse, flüssiges Herz aus Birne und Vanille, Pralinenbiskuit

Tarte tatin revisitée **12.-**
Tarte Tatin «neu designed»

Notre carte de glaces Mövenpick
Unsere Mövenpick-Eiskarte



Petit lexique / Kurzes Lexikon

AOP Appellation d'Origine Protégée
GUB Geschützte Ursprungsbezeichnung
PDO *Protected Designation of Origin*

Loë poisson suisse élevé en Valais avec les eaux du Lötschberg
Schweizer Fischzucht im Wallis mit den Wasser des Lötschbergs
Swiss fish farmed in Valais with the waters of the Lötschberg

Fondue Gruyère AOP et Les Côteaux du Chasseral
Greizer AOP und «Die Hänge des Chasserals»
Gruyère AOP and Les Côteaux du Chasseral

CH Suisse / Schweiz / **Switzerland**

FR France / Frankreich / **France**

IT Italie / Italien / **Italy**

SP Espagne / Spanien / **Spain**

AN Atlantique nord / Nordatlantik / **North Atlantic**

La majorité de nos mets sont produits maison ce qui peut créer un peu d'attente lors de leur préparation

Die meisten unserer Gerichte sind hausgemacht, was zu einer kleinen Verzögerung bei der Zubereitung führen kann

Most of our dishes are homemade, which can create a little delay in their preparation

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

On request, our staff will be pleased to provide you with information on dishes that can trigger allergies or intolerances.

Prix en CHF, TVA et service inclus / Preise in CHF, Service und MWST inkl. /
Prices in CHF incl. VAT and service