

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

**LE BUSINESS LUNCH** (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) **45.00**

**ENTRÉE** **14.00**

COCOTTE D'ŒUF PARFAIT,  
 AUX BOLETS FRAIS ET PATA NEGRA

**PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN** **25.00**

RÔTI DE VEAU, SAUCE VELOUTÉE,  
 POMMES FONDANTES ET GARNITURE « GRAND-MÈRE »

OU

TAGLIATELLE FRAÎCHES ALFREDO,  
 À LA TRUFFE D'AUTOMNE ET PARMESAN

**DESSERT** **12.00**

TARTELETTE DE GRIOTTES FLAMBÉES,  
 VERMICELLES DE MARRONS ET SORBET

**LES GRILLADES**

**LA VIANDE** **34.00**

FILET DE MARCASSIN GRILLÉ, SAUCE GRAND VENEUR,  
 AIRELLES FRAÎCHES ET POIRE À BOTZI, SPÄTZLIS

**LE POISSON** **37.00**

GAMBAS GÉANTES GRILLÉES, COULIS DE PIQUILLOS FUMÉS,  
 COURGETTE GRILLÉE ET HUILE DE CORIANDRE,  
 GARNITURE À CHOIX

**LE TARTARE DE BŒUF SUISSE** **29.00**

COUPÉ AU COUTEAU, RICOTTA, TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC FRAIS,  
 POMMES FRITES ET MESCLUN

**LES GARNITURES**

POMME FRITES

POMME FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

ÉPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

SPÄTZLIS

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

GARNITURES DU CHASSEUR

LÉGUMES RACINES

PROVENANCE DES METS :

BŒUF, VEAU : SUISSE - MARCASSIN : AUTRICHE - GAMBAS : FAO 071 - TRUFFE : ITALIE

WEEK FROM SEPTEMBER 30<sup>TH</sup> TO OCTOBER 4<sup>TH</sup>, 2024

**THE BUSINESS LUNCH** (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

**STARTER** **14.00**

EGG COCOTTE WITH FRESH PORCINI MUSHROOMS,  
 PATA NEGRA

**DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH** **25.00**

ROAST VEAL, VELOUTÉE SAUCE,  
 TENDER POTATOES AND "GRAND-MÈRE" GARNISH

OR

FRESH ALFREDO TAGLIATELLE,  
 WITH AUTUMN TRUFFLE AND PARMESAN

**DESSERT** **12.00**

FLAMBÉED SOUR CHERRY TARTLET,  
 CHESTNUT VERMICELLI AND SORBET

**GRILL**

**MEAT** **34.00**

GRILLED WILD BOAR FILLET, "GRAND VENEUR" SAUCE,  
 FRESH CRANBERRIES AND BOTZI PEAR, SPÄTZLIS

**FISH** **37.00**

GRILLED GIANT PRAWNS, SMOKED PIQUILLO COULIS,  
 GRILLED ZUCCHINI AND CORIANDER OIL,  
 SIDE DISH OF CHOICE

**SWISS BEEF TARTAR** **29.00**

CUT WITH A KNIFE WITH RICOTTA, SUN-DRIED TOMATOES, FRESH BASIL,  
 MESCLUN AND FRENCH FRIES

**SIDE DISHES**

**FRENCH FRIES**

**FRENCH FRIES** TRUFFLE OIL AND PARMESAN +4.00

PAN-FRIED FRESH SPINACH WITH GARLIC

SPÄTZLIS

**FRESH PASTA:** BUTTER TAGLIOLINI

**HUNTER'S SIDES**

**ROOT VEGETABLES**

**ORIGIN OF MEATS & FISH:**

BEEF, VEAL: SWITZERLAND – BOAR: AUSTRIA - PRAWNS: FAO 071 - TRUFFLE: ITALY