



## CRUDO

<b>Huîtres Fine de Claire N°2</b> , citron, vinaigre échalote, pain de seigle (demi-douzaine - douzaine)	34.-/68.-
<b>Carpaccio de vivaneau</b> , vinaigrette agrumes, légumes marinés	24.-
<b>Tartare de thon</b> , émulsion d'olives kalamata, anchois, romaine	26.-

## POUR COMMENCER

<b>Bulots 'mayo'</b> , pain de seigle	14.-
<b>Rillettes de saumon fumé</b> , raifort, câpres, pain toasté	21.-
<b>L'œuf parfait &amp; 'Iardo Di Colonnata'</b> , morilles, poireaux, blé noir, ail des ours	22.-
<b>Asperges vertes</b> , sauce mikado 🌿	20.-

## LES SALADES

<b>Alpes</b>   viande des Grisons, gruyère, sucrose, vinaigrette moutarde, noix	28.-
<b>Green</b>   épinard, chou kale, avocat, brocoli, sérac, noisettes 🌿	24.-
<b>Gaspard</b>   asperges vertes, cresson, mâche, vinaigrette à l'œuf, croûtons chapon 🌿	26.-

## LES SIGNATURES DE LA TERRASSE

<b>Tartine de féra fumée</b> , pain toasté, cervelle de canut, sucrose, malossol, baies roses	26.-
<b>Filets de perche</b> , salade verte, frites, sauce tartare	
- Du Lac	45.-
- D'ailleurs	35.-
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> , cœur de sucrose, frites	
- Petit (100g)	32.-
- Grand (140g)	44.-

## LES PLATS

<b>Gnocchi de pomme de terre au basilic</b> , pommes paille, parmesan 🌿	24.-
<b>Tagliatelles aux morilles</b> , épinard, huile vadouvan, noisettes 🌿	30.-
<b>Casserole de légumes de printemps truffés</b> , châtaignes, côtes de romaine 🌿	25.-
<b>Le grand aïoli de cabillaud</b> , légumes fanes	38.-
<b>Suprême de poulet de Jussy</b> , ragoût de fregola, petits pois, sucrose, pancetta poivrée	38.-
<b>Côtes de porc suisse</b> , blettes au jus, origan	44.-

## À PARTAGER OU POUR LES GRANDES FAIMS

---

<b>Truite arc-en-ciel</b> (600g), fenouil braisé, beurre blanc, râpé de fenouil à la ciboulette	68.-
<b>Coquelet rôti 'à l'américaine'</b> (650g), pommes nouvelles au four, salade verte	76.-
<b>Faux filet de bœuf</b> (600g), cœur de sucrine, frites, sauce chimichurri	128.-

## LE FROMAGE

---

<b>Sélection de fromages suisses par La Maison Bruand</b> , condiments, pain toasté	17.-
---	------

## LES DOUCEURS

---

<b>Eton mess de printemps</b> , crème vanillée, framboises, meringue	16.-
<b>Choux caramel beurre salé</b> , crème légère	16.-
<b>Fondant Caraïbes</b> , glace vanille	16.-
<b>Compote pomme rhubarbe vanillée</b> , biscotti aux pistaches	14.-
<b>Glaces et sorbets</b>	5.-/boule

## LES PETITS PRINCES ET PRINCESSES DU PARC

---

### Les petits plats

<b>Sucrine, viande séchée</b> , gruyère, huile d'olive	10.-
<b>Le potager du Parc</b> , fromage frais, crudités	8.-

### Les grands plats

<b>Penne sauce tomate</b> , basilic	12.-
<b>Coquillettes jambon fromage</b> , jambon cuit, gruyère	14.-
<b>Filets de perche</b> , frites ou légumes	18.-
<b>Aiguillettes de poulet de Jussy</b> , frites ou légumes	18.-

### Les sucrés

<b>Gaufre au Nutella</b>	8.-
<b>Glace ou sorbet</b> (1 boule)	5.-

Les plats végétariens sont représentés par ce symbole. 🌿

Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA de 7,7%.

### PROVENANCES DES VIANDES & POISSONS

Huitre & bulot – France | Vivaneau – Grèce | Thon – Philippines | Volaille – Suisse | Bœuf – Suisse | Porc – Suisse & Italie | Viandes des Grisons – Suisse | Féra – Suisse | Saumon & cabillaud – Norvège, Ecosse, Islande & Atlantique Nord | Perches – Suisse ou Estonie | Truite – France





## CRUDO

<b>Oysters Fine de Claire N°2</b> , lemon, shallot vinegar, rye bread (half dozen / dozen)	34.-/68.-
<b>Snapper carpaccio</b> , citrus vinaigrette, marinated vegetables	24.-
<b>Tuna tartar</b> , kalamata olive emulsion, anchovy, romaine	26.-

## TO BEGIN

<b>Whelks with mayo</b> , rye bread	14.-
<b>Smoked salmon rillettes</b> , horseradish, capers, toast	21.-
<b>The perfect egg &amp; "lardo di Colonnata"</b> , morels, leeks, black wheat, wild garlic	22.-
<b>Green asparagus</b> , mikado sauce 🌿	20.-

## SALADS

<b>Mountain pastures</b>   Grisons air-dried meat, gruyere, salad, mustard vinaigrette, walnuts	28.-
<b>Green</b>   spinach, kale cabbage, avocado, broccoli, serac cheese, hazelnut 🌿	24.-
<b>Gaspard</b>   green asparagus, watercress, lamb's lettuce, egg vinaigrette, capon croutons 🌿	26.-

## SIGNATURES

<b>Smoked fera tartine</b> , cervelle de canut, gem lettuce, gherkins, pink berries	26.-
<b>Filletts of perch</b> , green salad, French fries, tartar sauce	
- From the Lake	45.-
- Elsewhere	35.-
<b>Beef tartar</b> , gem lettuce, French fries	
- Small (100g)	32.-
- Large (140g)	44.-

## MAIN COURSES

<b>Potato gnocchi with basil</b> , pomme paille, parmesan 🌿	24.-
<b>Tagliatelle with morels</b> , spinach, vadouvan oil, hazelnuts 🌿	30.-
<b>Spring vegetable with truffle</b> , chestnut, romaine lettuce 🌿	25.-
<b>Cod aioli</b> and vegetables	38.-
<b>Supreme of chicken from Jussy</b> , fregola, peas, gem lettuce, pancetta with pepper	38.-
<b>Swiss pork chops</b> , chards, oregano	44.-

---

## TO SHARE OR IF HUNGRY

---

<b>Rainbow trout</b> (600g), braised fennel, white butter, shredded fennel with chives	68.-
<b>Roasted cockerel 'American Style'</b> (650g), baked potatoes, green salad	76.-
<b>Beef sirloin</b> (600g), gem salad, French fries, chimichurri sauce	128.-

---

## CHEESE

---

<b>Swiss cheese selection by Maison Bruand</b> , condiments, toasted bread	17.-
--	------

---

## SWEETS

---

<b>Spring Eton Mess</b> , vanilla cream, raspberries, meringue	16.-
<b>Salted butter caramel puff pastry</b> , light cream	16.-
<b>Caribbean fondant</b> , vanilla ice cream	16.-
<b>Apple-rhubarb compote with vanilla</b> , pistachio biscotti	14.-
<b>Ice creams and sorbets</b>	5.-/scoop

---

## LITTLE PRINCES AND PRINCESSES OF THE PARK

---

### Small dishes

<b>Gem lettuce, dried meat</b> , gruyere, olive oil	10.-
<b>"Le Potager du Parc"</b> , fresh cheese, raw vegetables	8.-

### Big dishes

<b>Penne with tomato sauce</b> , basil	12.-
<b>Coquillettes</b> , cooked ham, gruyere	14.-
<b>Fillets of perch</b> , French fries or vegetables	18.-
<b>Chicken tenderloins from Jussy</b> , French fries or vegetables	18.-

### Sweets

<b>Nutella waffle</b>	8.-
<b>Ice cream or sorbet</b> (1 scoop)	5.-

---

Vegetarian dishes are represented by this symbol 

---

Prices are in CHF and include service and 7.7% VAT.

---

### ORIGINS OF MEAT & FISH

Oyster & whelks – France | Snapper – Greece | Tuna – Philippine | Poultry – Switzerland | Beef – Switzerland | Pork – Switzerland & Italy | Grisons air-dried meat – Switzerland | Fera – Switzerland | Salmon & cod – Norway, Scotland, Iceland & North Atlantic | Perch – Switzerland or Estonia | Trout – France

