

gusto

LE CHEF RENAUD MARIN & SA BRIGADE S'INSPIRENT DES SAVEURS MÉDITERRANÉENNES
POUR METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON.

PRÉMICES

CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS

CHÈVRE AFFINÉ, CRUMBLE NOISETTE
VINAIGRETTE MIEL « MILLE FLEURS »

22.-

VITELLO TONNATO

QUASI DE VEAU SUISSE, SAUCE TONNATO

32.-

TARTARE DE BOEUF SUISSE « RIVIERA DU LAC »

FÉRA FUMÉE, PARMESAN, CHIPS DE SOCCA

35.-

ASPERGES VERTES GRILLÉES

POUTARGUE, AIL DES OURS, ÉMULSION CITRON

25.-

L'OEUF PARFAIT

MORUE, POMME DE TERRE, CHORIZO, HUILE DE CIBOULETTE

20.-

MINISTRONE PRINTANIER

LÉGUMES, VERMICELLES, POIS CHICHE

12.-

LA NIÇOISE DU GUSTO

MESCLUN, LÉGUMES DE PRINTEMPS, TAGGIASCHE
VINAIGRETTE À L'ŒUF FERMIER

22.-

L'ARTICHAUT

SAUCE RAVIGOTE AU BASILIC

22.-

BURRATA & ROMANESCO

SALADE ROMAINE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

22.-

ENSUITE

LINGUINE À L'OURSIN

DUKKHA, CERFEUIL

26.-

RAVIOLI DE GAMBERI ROSSI

POIREAUX, ÉMULSION DE TÊTES

35.-

RISOTTO AUX MORILLES

VIEUX PARMESAN

28.-

PERCHES SNACKÉES

CAROTTES FANES RÔTIÉS, POUDRE D'OLIVES NOIRES
SALADE D'HERBES, SAUCE TAHINI

35.-

POULPE GRILLÉ


ÉCRASÉ DE POMMES NOUVELLES À LA CÉBETTE
ROMAINE GRILLÉE À L'HUILE D'ARGAN, SAUCE ROMESCO

30.-



CAILLETTE DE PORC DE JUSSY, PETITS POIS « À LA FRANÇAISE », JUS DE CUISSON	31.-
SUPRÊME DE POULET ALPSTEIN RÔTI ASPERGES BLANCHES, MORILLES, AIL DES OURS, JUS AU THYM	38.-
POT-AU-FEU D'AGNEAU LÉGUMES DE PRINTEMPS, GREMOLATA À L'ANCHOIS	36.-

À partager ou pour les grandes faims...

PITHIVIERS DE COURGE MUSQUÉE  LOU CAPOU, DUXELLES GRASSES, NOIX, BISQUE DE CHAMPIGNONS	45.-
DAURADE EN CROÛTE DE SEL FENOUIL BRAISÉ AUX AGRUMES BEURRE VERT SPIRULINE ET SAUCE VIERGE	70.-
SOLE MEUNIÈRE CHOUX CHINOIS AU PISSALAT, POMMES VAPEUR	88.-
CÔTE DE VEAU SUISSE AU POLLEN DE FENOUIL FRITES DE PANISSE, CŒUR DE SUCRINE BRAISÉ, CONDIMENT PIQUILLO	125.-

ÉPILOGUE

SÉLECTION GUSTO DE FROMAGES - MAISON BRUAND CONDIMENT, PAIN TOASTÉ	19.-
GAUFRE CHOCOLAT PRALINÉ CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE	14.-
TARTE FINE AUX POMMES GLACE À LA RHUBARBE	16.-
RIZ AU LAIT À LA FLEUR DE ROSE LITCHI, PISTACHE	15.-
GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAISON	5.- / boule



A partager ou pour les grandes faims ____

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES CRÈME ANGLAISE	28.-
---	------

[LES PROVENANCES] MORUE – PORTUGAL | OURSIN, GAMBERI, POULPE – ESPAGNE | PERCHE – ESTONIE | PORC, POULET, VEAU, BŒUF - SUISSE | AGNEAU - IRLANDE | DAURADE – GRÈCE | SOLE - FRANCE

[LES ALLERGÈNES] SI VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS, MERCI DE VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DE SERVICE.

[LES PRIX] SONT EN FRANCS SUISSES ET INCLUENT LA TVA DE 7,7%.

[LES PLATS VÉGÉTARIENS] SONT REPRÉSENTÉS PAR CE SYMBOLE 

gusto

CHEF RENAUD MARIN AND HIS BRIGADE INVITE YOU TO A CULINARY JOURNEY THROUGH MEDITERRANEAN FLAVOURS WHILE HIGHLIGHTING LOCAL & SEASONAL PRODUCTS.

STARTERS

ROASTED BEETROOT CARPACCIO 

AGED GOAT CHEESE, HAZELNUT CRUMBLE
"MILLE FLEURS" HONEY VINAIGRETTE

22.-

VITELLO TONNATO

SWISS VEAL RUMP, TONNATO SAUCE

32.-

"LAKE RIVIERA" SWISS BEEF TARTARE

SMOKED LAKE WHITEFISH, PARMESAN, SOCCA CRISPS

35.-

GRILLED GREEN ASPARAGUS

BOTTARGA, WILD GARLIC, LEMON EMULSION

25.-

THE PERFECT EGG

COD, POTATO, CHORIZO, CHIVES OIL

20.-

SPRING MINISTRONE 

VEGETABLES, VERMICELLI, CHICKPEAS

12.-

GUSTO NIÇOISE SALAD 

MIXED LEAVES, SPRING VEGETABLES, TAGGIASCHE OLIVES,
FARMER'S EGG VINAIGRETTE

22.-

THE ARTICHOKE 

RAVIGOTE SAUCE WITH BASIL

22.-

BURRATA & ROMANESCO 

ROMAN LETTUCE, BALSAMIC VINAIGRETTE

22.-

MAIN DISHES

SEA URCHIN LINGUINI

DUKKHA, CHERVIL

26.-

GAMBERI ROSSI RAVIOLI

LEEKS, EMULSION

35.-

MOREL MUSHROOMS RISOTTO

AGED PARMESAN

28.-

SEARED PERCH

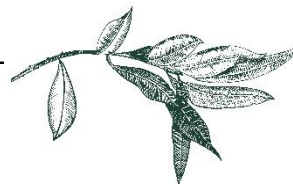
ROASTED CARROTS, BLACK OLIVES DUST
HERBS SALAD, TAHINI SAUCE


35.-

GRILLED OCTOPUS

MASHED BABY POTATOES WITH SPRING ONION
ARGAN OIL GRILLED ROMAN LETTUCE, ROMESCO SAUCE

30.-



JUSSY'S PORK CAILLETTE PETITS POIS À LA FRANÇAISE	31.-
ROASTED CHICKEN BREAST FROM ALPSTEIN WHITE ASPARAGUS, MOREL MUSHROOMS, WILD GARLIC, THYME JUICE	38.-
LAMB POT AU FEU SPRING VEGETABLES, ANCHOVY GREMOLATA	36.-
To share of if hungry...	
BUTTERNUT SQUASH PITHIVIERS CAKE  LOU CAPOU, MUSHROOM DUXELLES, NUTS, MUSHROOM BISQUE	45.-
SALT CRUST SEABREAM BRAISED FENNELS WITH CITRUS, SPIRULINA GREEN BUTTER, VIERGE SAUCE	70.-
MEUNIÈRE SOLE CHINESE CABBAGE WITH PISSALAT, STEAMED POTATOES	88.-
SWISS VEAL CHOP WITH FENNEL'S POLLEN CHICKPEA FRIES, BABY LETTUCE'S BRAISED HEARTS, PIQUILLO CONDIMENT	125.-

SWEETS

GUSTO'S CHEESE SELECTION - MAISON BRUAND CONDIMENT, TOASTED BREAD	19.-
PRALIN CHOCOLATE WAFFLE LIGHT VANILLA CREAM	14.-
APPLE TART RHUBARB ICE CREAM	16.-
ROSE RICE PUDDING LYCHEE, PISTACHIO	15.-
ARTISANAL AND SEASONAL ICE CREAMS AND SORBETS	5.-
To share or if hungry...	
FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES CUSTARD	28.-



[PROVENANCES] COD – PORTUGAL | SEA URCHIN, GAMBERI, OCTOPUS – SPAIN | PERCH - ESTONIA
PORK, CHICKEN, VEAL, BEEF - SWITZERLAND | LAMB - IRELAND | SEABREAM - GREECE | SOLE – FRANCE

[ALLERGENIC PRODUCTS] FOR MORE INFORMATION REGARDING ALLERGENIC PRODUCTS, PLEASE ADVISE OUR TEAM.

[PRICES] ARE IN SWISS FRANCS AND INCLUDE 7,7% VAT.

[VEGETARIAN DISHES] ARE REPRESENTED BY THIS SYMBOL 