

# 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 DAURADE

VINAIGRETTE AGRUMES, POIVRE, GINGEMBRE  
SUCRINE, FENOUIL

28.-

### VITELLO TONNATO

QUASI DE VEAU SUISSE, SAUCE TONNATO

32.-

### TARTARE DE BOEUF SUISSE « RIVIERA DU LAC »

FÉRA FUMÉE, PARMESAN, CHIPS DE SOCCA

35.-

### L'OEUF PARFAIT

THÉ DE CHAMPIGNONS, PLEUROTES, ÉPINARDS  
HUILE CIBOULETTE

22.-

### LA NIÇOISE DU GUSTO

MESCLUN, LÉGUMES DE SAISON, OLIVES TAGGIASCHE  
VINAIGRETTE À L'ŒUF FERMIER

22.-

### SALADE DE SOT-L'Y-LAISSE

ROQUETTE, CROÛTONS CHAPONS  
VINAIGRETTE RAVIGOTE AU BASILIC

26.-

### BURRATA & TOMATES HÉRITAGE

ROMAINE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

24.-

## ENSUITE

---

### LINGUINE À L'OURSIN

DUKKHA, CERFEUIL

26.-

### RAVIOLI DE GAMBERI ROSSI

POIREAUX, ÉMULSION DE TÊTES

35.-

### RISOTTO AUX PETITS POIS

VIEUX PARMESAN

28.-

### PERCHES SNACKÉES

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

- DU LAC

45.-

- D'AILLEURS

35.-

### POULPE GRILLÉ

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

30.-



**LÉGINE RÔTIE,** 38.-  
RAGOÛT DE POCHAS AU LARDO DE SEICHE  
HUILE BASILIC

**SUPRÊME DE POULET ALPSTEIN** 39.-  
POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES  
JUS AU THYM ET AU CITRON

**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI** 38.-  
ECRASÉ DE COURGETTE AU BASILIC, SUPIONS  
JUS D'AGNEAU AUX PIQUILLOS ET CITRON CONFIT

**À partager ou pour les grandes faims...**

**DAURADE EN CROÛTE DE SEL** 88.-  
CŒUR DE SUCRINE AU PISSALAT  
BEURRE BLEU SPIRULINE

**BAR GRILLÉ** 78.-  
CAVIAR D'AUBERGINE AU CUMIN  
POMMES RÔTIES, SAUCE VIERGE

**T-BONE DE BŒUF SUISSE** 144.-  
FRITES DE PANISSE, SALADE VERTE, CONDIMENT PIQUILLOS

## ÉPILOGUE

---

**SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND** 19.-  
CONDIMENTS, PAIN TOASTÉ

**GAUFRE CHOCOLAT PRALINÉ** 14.-  
CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE

**TARTE AUX ABRICOTS** 16.-  
CRÈME PISTACHE

**PAVLOVA AUX FRAISES** 15.-  
CRÈME À LA VANILLE

**GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAISON** 5.- / boule

**A partager ou pour les grandes faims** \_\_\_\_

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



**[ LES PROVENANCES ]** DAURADE, BAR – GRÈCE | OURSIN, POULPE – ESPAGNE | GAMBERI – VIETNAM | PERCHES – ESTONIE, SUISSE  
POULET, VEAU, BŒUF - SUISSE | AGNEAU - IRLANDE | LÉGINE – FRANCE

**[ LES ALLERGÈNES ]** SI VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS,  
MERCİ 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

---

<b>SEA BREAM CARPACCIO</b> CITRUS VINAIGRETTE, PEPPER, GINGER LITTLE GEM SALAD, FENNEL	28.-
<b>VITELLO TONNATO</b> SWISS VEAL RUMP, TONNATO SAUCE	32.-
<b>"LAKE RIVIERA" SWISS BEEF TARTARE</b> SMOKED LAKE WHITEFISH, PARMESAN, SOCCA CRISPS	35.-
<b>THE PERFECT EGG</b>  TEA OF MUSHROOMS, OYSTER MUSHROOMS, SPINACH, CHIVE OIL	22.-
<b>GUSTO NIÇOISE SALAD</b>  MIXED LEAVES, VEGETABLES, TAGGIASCHE OLIVES, FARMER'S EGG VINAIGRETTE	22.-
<b>SOT-L'Y-LAISSE SALAD</b> ROCKET SALAD, CROUTONS RAVIGOTE VINAIGRETTE WITH BASIL	26.-
<b>BURRATA &amp; HEIRLOOM TOMATOES</b>  ROMAINE LETTUCE, BALSAMIC VINAIGRETTE	24.-

## MAIN DISHES

---



<b>SEA URCHIN LINGUINI</b> DUKKHA, CHERVIL	26.-
<b>GAMBERI ROSSI RAVIOLI</b> LEEKS, EMULSION	35.-
<b>PEA RISOTTO</b>  AGED PARMESAN	28.-
<b>SEARED PERCH</b> ROASTED CARROTS, BLACK OLIVES DUST, HERBS SALAD, TAHINI SAUCE	
- FROM THE LAKE	45.-
- ELSEWHERE	35.-
<b>GRILLED OCTOPUS</b> MASHED BABY POTATOES WITH SPRING ONION ARGAN OIL GRILLED ROMAN LETTUCE, ROMESCO SAUCE	30.-
<b>ROASTED TOOTHFISH</b> POCHAS STEW WITH CUTTLEFISH, BASIL OIL	38.-

**CHICKEN BREAST FROM ALPSTEIN** 39.-  
CREAMY POLENTA WITH OLIVES  
THYME AND LEMON JUS

**ROAST RACK OF LAMB** 38.-  
CRUSHED COURGETTE WITH BASIL, SQUID  
LAMB AND PIQUILLOS JUS, LEMON CONFIT

**To share or if hungry...**

**SEA BREAM IN A SALT CRUST** 88.-  
HEART OF LITTLE GEM SALAD WITH PISSALAT, BLUE SPIRULINA BUTTER

**GRILLED SEA BASS** 78.-  
EGGPLANT CAVIAR WITH CUMIN  
ROASTED POTATOES, SAUCE VIERGE

**SWISS T-BONE STEAK** 144.-  
CHICKPEA FRIES, SALAD, PIQUILLO CONDIMENT

## CHEESE AND DESSERTS

---

**CHEESE SELECTION BY LA MAISON BRUAND** 19.  
CONDIMENT, TOASTED BREAD

**PRALIN CHOCOLATE WAFFLE** 14.-  
LIGHT VANILLA CREAM

**APRICOT TART** 16.-  
PISTACHIO CREAM

**STRAWBERRY PAVLOVA** 15.-  
VANILLA CREAM

**ARTISANAL AND SEASONAL ICE CREAMS AND SORBETS** 5.-/scoop

**To share or if hungry...**

**FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES** 28.-  
CUSTARD



---

[ **P R O V E N A N C E S** ] SEA BREAM, SEA BASS - GREECE | SEA URCHIN, OCTOPUS – SPAIN | GAMBERI - VIETNAM | PERCH – ESTONIA, SWITZERLAND | CHICKEN, VEAL, BEEF - SWITZERLAND | LAMB - IRELAND | TOOTHFISH - FRANCE

[ **A L L E R G E N I C P R O D U C T S** ] FOR MORE INFORMATION REGARDING ALLERGENIC PRODUCTS, PLEASE ADVISE OUR TEAM.

[ **P R I C E S** ] ARE IN SWISS FRANCS AND INCLUDE 7,7% VAT.

[ **V E G E T A R I A N D I S H E S** ] ARE REPRESENTED BY THIS SYMBOL 