



MODERN
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

ENTRÉES

Gazpacho de Légumes et Sorbet de Concombre
Tomatoes and Vegetables Gazpacho, Cucumber Sorbet
Tomaten und Gemüse Gazpacho mit Gurken Sorbet
14.00 €

Noix de St Jacques aux Tomates et Mozzarella
Grilled Sea Scallops with tomatoes, Mozzarella Cheese and Basil
Vitello Tonnato mit Rüben, Sellerie Confit und Kapern
16.80 €

Vitello Tonnato à la Betterave, Céleri et Câpres
Vitello Tonnato with Beetroot, Comfit Celery and Capers
Gegrillte Jakobsmuschel mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
15.50 €

Tartare de Saumon à la Mangue et Œufs de Saumon
Salmon Tartar with Mango and Salmon Eggs
Tartare vom Lachs mit Mango und Lachs Eiern
15.50 €

Asperges Blanches, Bressaola et Guacamole
Grilled White Asparagus, Bressaola and Guacamole
Weisser Spargel gegrillt, Bressaola und Guacamole
15.90 €

Tartelette de Légumes, Tofu et Salade
Vegetables Tart, with Tofu and Salad
Gemüse Tartelette, Tofu und Salat
14.50 €

PASTA & RISOTTO

Risotto aux Champignons et Suprême de Pigeon
Mushrooms Risotto and Sundry Tomatoes and Pigeon
Risotto mit Champignons und getrockneten Tomaten, Tauben
Brust
Entrée: Plat:
18.50 € 26.00 €

Tagliatelle, Bolognaise de Thon et Aubergines
Tagliatelle with Tuna Bolognese and Aubergines
Tagliatelle, Bolognaise mit Thunfisch und Auberginen
Entrée: Plat:
12.00 € 19.50 €

Lasagne de Crabe, Beignet de Fleur de Courgette
Crab Lasagna, Courgette Flower Tempura and Bisque Sauce
Krabben Lasagne, Zucchini Krapfen an einer Bisque Sauce
18.20 €

Raviolis à la Ricotta et Epinards, Gambas et Bisque
Ricotta and Spinach Ravioli with King Prawn Bisque Sauce
Raviolis aus Ricotta und Spinat, Gambas an einer Bisque Sauce
19.00 €

POISSONS

Cabillaud Rôti, Mijoté de Lentilles et Jeunes Carottes
Roasted Cod Fish, Black Lentils Stew and Comfit Baby Carrots
Gebratener Kabeljau, Linsen und junge Karotten
22.50 €

Turbot Rôti, Asperges vertes et Tomates Concassées
Baked Turbot s, Green Asparagus and Tomatoes Sauce
Gebratener Steinbutt, Rote Paprika Sauce, Gruner Spargel
30.00 €

Filet de Sandre aux Artichauts et Aubergines
Grilled Pike Perch with Artichokes, Aubergine and Pistachio
Filet vom Zander mit Artischocke, Auberginen und Pistazien
27.50 €

VIANDES

Filet de Bœuf Poêlé, Gratin de Pomme de Terres
Beef Filet with Potatoes Gratin and Comfit Shallots with Porto
Rinder Filet, Kartoffel Auflauf und Schalotten mit Porto
29.00 €

Épaule d'Agneau Confite, Gnocchi aux Olives
Comfit Lamb Shoulder, Served with Gnocchi and Blacks Olives
Eingelegte Lamm Schulter, Gnocchi mit Schwarzen Oliven
19.80 €

Magret de Canard Rôti, Chutney de Mangue
Roast Duck Breast With Mango Chutney and Beans
Entenbrust Braten, Chutney aus Mango und Zuckererbsen
24.00 €

FROMAGES & DESSERTS

Assiette Assortie de Fromages, Noix et Confitures
International Cheese Plate, with Nuts and Jam
Käseplate mit Nüssen und Marmelade
12.50 €

Soupe de Fruit de la Passion, Glace de Chocolat
Passion Fruit Soup, White Chocolate Ice cream with Cereals
Früchtesuppen aus Passionsfrucht mit weissem Schokoladen Eis
Passion Fruit Soup
6.00 €

Flan Crémeux et Texture de Framboises
Creamy Flan with Raspberries Texture
Cremiger Flan mit Himbeer Textur
7.50 €

Soufflé de Chocolat et Café, Crème Fouettée
Chocolate and Coffee Soufflé, Whipping Cream and Strawberries
Schokoladen und Kaffee Soufflé mit Schlagsahne und Erdbeeren
9.00 €

Ananas Mariné à la Vanille, Sorbet de Coco
Marinated Pineapple with Vanilla, coconut Sorbet
Ananas mit Vanille marinier , Kokosnuss Sorbet
9.00 €

Parfait Brulé à l'Abriocot
Apricot Parfait Brule
Abrikosen Parfait
9.00 €

MENU DÉGUSTATION

Menu dégustation en 5 Services
5 Courses Tasting Menu
5-Gänge Menu
45 €

Menu en 5 Services avec Vins
5 Courses Menu with Wines
5-Gänge Menu inclusive Wein
70 €

BUSINESS LUNCH

Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h30

Plat Chaud 14 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16.80 €
Entrée, Plat et Dessert 19.50 €