

MENU BUSINESS 1ÈRE



Bon appétit !

TGV Lyria



La Table : un voyage gustatif franco-suisse

La Table est un concept de service à bord unique, illustrant parfaitement la double identité de TGV Lyria. Cette cuisine délicate et inventive reprend les codes de la restauration classique avec des recettes régionales et de saison, des produits de terroir et le mélange des savoir-faire suisse et français.

Une étoile pour éveiller vos sens

TGV Lyria renforce sa collaboration avec Michel Roth, chef français étoilé au sommet de son art (Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France) à la tête du restaurant Bayview de l'Hôtel Président Wilson à Genève, depuis plus de 5 ans. Élu *Romand de l'année 2016* au Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement la double identité franco-suisse de TGV Lyria et se réinvite logiquement à bord pour signer ce nouveau menu La Table. En associant sa parfaite maîtrise des classiques du répertoire français à une inspiration créative venue des terroirs helvètes qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous transporte, de l'entrée jusqu'au dessert, au cœur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimés avec générosité et simplicité.

Une démarche de restauration durable

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts, en sélectionnant le meilleur des produits français et suisses, de saison et à maturité, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable et responsable pour répondre aux exigences des voyageurs, qui recherchent des recettes gourmandes et respectueuses de l'environnement.

La Table: eine Gourmetreise durch die Schweiz und Frankreich

La Table ist ein einzigartiger Service an Bord, der die internationale Herkunft von TGV Lyria perfekt zum Ausdruck bringt. Diese kreative und auserlesene Küche folgt den Regeln der klassischen Gastronomie, lässt sich von lokalen und saisonalen Rezepten inspirieren, verwendet lokale Produkte und kreiert so eine gelungene Mischung aus schweizerischer und französischer Küche.

Ein Stern, um Ihre Sinne zu verwöhnen

TGV Lyria ist mit Küchenchef Michel Roth, der für seine Kochkunst mit einem Stern ausgezeichnet wurde und unter anderem bei den Wettbewerben Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France den Sieg davongetragen hat, eine Partnerschaft eingegangen. Seit nunmehr über fünf Jahren führt er das Restaurant Bayview im Hotel President Wilson in Genf. Der Wahl-Genfer wurde von Gault&Millau zum Romand 2016 ernannt und verkörpert die französisch-schweizerische Kultur von TGV Lyria perfekt. Somit ist es nur logisch, dass er wieder mit an Bord ist und diesmal für das neue Menü La Table verantwortlich zeichnet. Der Sternekoch beherrscht das Repertoire der klassisch-französischen Küche virtuos und weiss diese mit seinen kreativen Inspirationen und Schweizer Regionalprodukten, die ihm besonders am Herzen liegen, zu bereichern. Er nimmt Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit auf eine sinnlichkulinarische Reise, auf der mit viel Leidenschaft und Authentizität das Beste aus saisonalen Produkten geholt wird.

Wir setzen auf eine nachhaltige Verpflegung

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige saisonale und reife Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Daher verschreiben wir uns auch einem nachhaltigen und verantwortungsbewussten Verpflegungsangebot, um so den Ansprüchen der Reisenden gerecht zu werden, die nach schmackhaftem Essen im Einklang mit der Natur verlangen.

La Table: a culinary journey to France and Switzerland

La Table is a unique on-board service concept, perfectly illustrating the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. This delicate and inventive cuisine takes up the tradition of classic regional and seasonal dishes using local produce, and combining Swiss and French culinary expertise.

One star to delight your taste buds

TGV Lyria reinforced its partnership with French chef Michel Roth, holder of one Michelin star (Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France), who has been head of the Bayview Restaurant at the Hotel President Wilson in Geneva for more than five years. Honoured as Western Swiss person of the year in 2016 by Gault&Millau, and at home in Geneva, Michel Roth perfectly embodies the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. It therefore makes sense to re-invite him on board, this time to endorse the new La Table menu.

Combining his flawless command of French culinary classics with creative inspiration drawn from the Swiss local products that are dear to his heart, chef Michel Roth transports you to a sensory experience where seasonal products are transformed with imagination and simplicity, from the starter to the dessert.

A sustainable catering approach

We favour short supply chains for procurement and select the best French and Swiss products in terms of seasonality and ripeness, mainly from local and regional agriculture. TGV Lyria is thereby committed to offering a sustainable and responsible catering range to meet the requirements of passengers who are looking for gourmet recipes that respect the environment.





menu 1

- Omelette nature, poitrine grillée et tomates cerises rôties ³
 Dos de saumon mariné au sel, salade de pommes de terre à l'huile
 de pépins de raisins, morceaux de pomme Gala, ⁴⁻⁵⁻⁷
 pickles d'oignons rouges et aneth ciselé
 Omelette nature, gegrillte Speckstreifen und geröstete Cherrytomaten
 Mit Salz marinierter Lachsücken, dazu Kartoffelsalat mit Traubenkernöl, Stücke vom
 Gala-Apfel, eingelegte rote Zwiebeln und fein gehackter Dill
 Plain omelette, grilled strips of bacon and roasted cherry tomatoes
 Salmon fillet marinated in salt, potato salad with grapeseed oil, Gala apple pieces,
 red pickled onion and finely chopped dill

ou
oder
or

- Ananas frais et cranberries
 Bircher muesli à la pomme fraîche, flocons d'avoine torréfiés,
 sirop de cardamome et pomme rôtie ¹⁻⁵

Frische Ananas und Cranberries
 Birchermüesli mit frisch geriebenem Apfel, gerösteten Haferflocken,
 Kardamomsirup und Bratapfel
 Fresh pineapple and cranberries

Bircher muesli with fresh apple, roasted oat flakes, cardamom syrup and roasted apple

menu 1

menu 2

- Flan à l'Emmental et Comté, champignons forestiers poêlés et saucisse
 de Montbéliard aux graines de cumin ³⁻⁵
 Jambon blanc, Saint-Florentin et ciboulette ciselée ⁵
 Flan mit Emmentaler und Comté, dazu Waldpilze aus der Pfanne und Saucisse
 de Montbéliard mit Kümmelsamen
 Gekochter Schinken, Saint-Florentin und gehackter Schnittlauch
 Emmental and Comté flan, pan-fried wild mushrooms,
 and Montbéliard sausage with cumin seeds
 Cooked ham, Saint-Florentin and chopped chives

ou
oder
or

- Marmelade de pomme aux airelles, granola aux noix de cajou,
 amandes, graines d'avoine, de courges et de tournesol et sirop d'érable ¹⁻⁸⁻¹³
 Bircher muesli aux raisins secs, abricot sec, airelles, noix et noisettes ¹⁻⁵⁻¹³

Apfelkompott mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen, Mandeln sowie
 Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup
 Birchermüesli mit Rosinen, getrockneten Aprikosen, Heidelbeeren, Wal- und Haselnüssen
 Apple and cranberry jam, granola with cashew nuts, almonds and oat kernels,
 pumpkin seedsand sunflower seeds with maple syrup
 Birchermüesli with raisins, dried apricots, cranberries, walnuts and hazelnuts

menu 2

menu 3

- Tortilla de pommes de terre au Reblochon, champignons sautés
 et tranche de pancetta grillée ³⁻⁵
 Forêt Noire, Tête de Moine et abricot sec ⁵⁻⁷
 Kartoffel-Tortilla mit Reblochon, dazu sautierte Pilze und eine Tranche gegrillte Pancetta
 Schwarzwalder Schinken, Tête de Moine und getrocknete Aprikosen
 Potato tortilla with Reblochon, sautéed mushrooms and a slice of grilled pancetta
 Black Forest ham, Tête de Moine and dried apricots

ou
oder
or

- Coing poché au miel et aux 4 épices, concassée de noix et châtaignes confites ¹³
 Yaourt grec à la marmelade d'orange, granola, zestes d'orange
 et flocons de céréales ¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴
 Pochierte Quitte mit Honig und Piment, grob gehackten Nüssen
 und eingelegten Kastanien
 Griechischer Joghurt mit Orangenkompott, Granola, Orangenzeste und Getreideflocken
 Quince poached in honey and 4 spices, crushed nuts and candied chestnuts
 Greek yoghurt with orange marmalade, granola, orange zest and cereal flakes

menu 3

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :
 Alle Frühstücke werden von: | All breakfasts are accompanied by:

- Pain et viennoiseries servis à la corbeille**
 Brot und Gebäck werden im Körbchen gereicht | Basket of bread and pastries

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :
 Alle Frühstücke werden von: | All breakfasts are accompanied by:

- Boissons sans alcool**
 Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

- Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water
 Sodas et jus de fruits | Süßgetränke und Säfte | Soft drinks
 Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens
 / 1 Gluten 2 Crustacé 3 Cœur 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
 11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
 / 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
 11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
 / 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
 11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc



**Salade de poireaux à huile de noisettes, œuf poché,
crème légère de morilles** 3-5-7-10

*Lauchsalat an Haselnussöl mit pochiertem Ei und leichter Morchelcrème
Leek salad with hazelnut oil, poached egg and a light crème de morels*

Filet de sandre rôti, sauce à la moutarde violette, polenta et trio de carottes* 1-2-3-4-5-7-12-16

*Gebratenes Zanderfilet an einer Veilchensenfsauce mit Polenta und dreierlei Karotten
Roasted pike-perch fillet, violet mustard sauce, polenta and a trio of carrots*

ou | oder | or

**Filet de volaille à la verveine, arlequin de panais, de potimarron
et de rutabaga, servi avec une poêlée de chou kale aux châtaignes*** 1-3-5

*Geflügelfilet an einer Verveine-Sauce, Pastinaken-Hokkaidokürbis-Steckrüben-Harlekin,
dazu Federkohl mit Kastanien aus der Pfanne
Chicken fillet in verbena sauce with a medley of parsnip, red kuri squash and rutabaga,
served with sautéed kale and chestnuts*

ou | oder | or

**Risotto d'épeautre à la crème de Gruyère Suisse, mitonné de légumes
3 couleurs aux raisins et pignons de pins (quartier de butternut, poire rôtie,
sifflet de poireau)*** 1-5

*Dinkelrisotto mit Schweizer Crème de Gruyère, dazu dreifarbig Gemüse-Mitonnée
(Butternut-Kürbisspalten, gebratene Birne, Lauchsticks) mit Trauben und Pinienkernen
Spelt risotto with Swiss crème de Gruyère, slow-cooked tricolore of vegetables (quarter
of butternut squash, roasted pear and leek batons) with raisins and pine nuts*

Chaource et Emmental
Chaource und Emmentaler | Chaource and Emmental

Tarte fine poire et noisettes 1-3-5-7-13

*Blätterteig-Birnentörtchen mit Haselnüssen
Pear and hazelnut tart*

ou | oder | or

Ananas frais et cranberries 1-5

*Frische Ananas und Cranberrys
Fresh pineapple and cranberries*

la table

LES DEUX CHEFS

Champagne
Champagne Pannier

Vins blancs | Weißweine | White wines

*Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Macon Prissé AOC*

Vins rouges | Rotweine | Red wines

*Merlot Gamaret - Cave de la côte - Vaud AOC
Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC*

Demandez notre sélection du moment

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl
Ask for our selection of the moment*

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water
Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks
Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Cœur 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja

11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque

/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja

11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere

/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya

11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc



Salade de lentilles Beluga, fèves de soja, oignons blancs émincés et féta ⁵⁻¹⁰

Belugalinsen-Salat mit Sojabohnen, gehackten Frühlingszwiebeln und Feta

Salad of Beluga lentils with soya beans, chopped white onions and Feta

Saumon rôti au vin jaune, risotto de crozets aux Comté et panais rôti* ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁶

In Vin Jaune gebratener Lachs, dazu Crozets-Risotto mit Comté und gebratenen Pastinaken

Salmon roasted in vin jaune, and Crozets risotto with Comté and roasted parsnips

ou | oder | or

Estouffade de sanglier aux châtaignes et graines de courge, potimarron rôti et gratin de pommes de terre au Gruyère Suisse* ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

Wildschweinragout mit Kastanien und Kürbiskernen, dazu gebratener Hokkaidokürbis und Kartoffelgratin mit Schweizer Gruyère

Estouffade of wild boar with chestnuts and pumpkin seeds, roasted red kuri squash and potato gratin with Swiss Gruyère

ou | oder | or

Royale de champignons des bois, marrons et noix de pécan, jus de carotte aux airelles et cranberries, persil ciselé et champignons poêlés* ³⁻⁵⁻¹³

Waldfilz-Royale mit Kastanien und Pekannüssen, Karottenjus mit Preiselbeeren und Cranberries, gehackter Petersilie und dazu in der Pfanne gebratene Pilze

Royale of wild mushrooms, chestnuts and pecan nuts, carrot jus with cranberries, chopped parsley and pan-fried mushrooms

Brie et Emmental

Brie und Emmentaler | Brie and Emmental

Financier noix de coco et ananas ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Kokos-Ananas-Financier

Coconut and pineapple Financier (almond butter cake)

ou | oder | or

Marmelade de pomme aux airelles, granola aux noix de cajou, amandes, graines d'avoine, de courges et de tournesol et sirop d'érable ¹⁻⁸⁻¹³

Apfelpüpp mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen,

Mandeln sowie Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup

Apple and cranberry jam, granola with cashew nuts, almonds and oat kernels, pumpkin seeds and sunflower seeds with maple syrup

Champagne
Champagne Pannier

Vins blancs | Weißweine | White wines

Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève

Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Macon Prissé AOC

Vins rouges | Rotweine | Red wines

Merlot Gamaret - Cave de la côte - Vaud AOC

Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

Demandez notre sélection du moment

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl

Ask for our selection of the moment

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand

Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süßgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Cœur 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja

11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque

/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja

11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere

/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya

11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc



Caviar de butternut rôti, châtaignes rôties au sirop d'érable et graines de courge

Kaviar vom gebratenen Butternut-Kürbis, geröstete Kastanien mit Ahornsirup und Kürbiskernen

Caviar of roasted butternut squash, roasted chestnuts in maple syrup and pumpkin seeds

Gambas rôties à la crème de tartuffon, moelleux de riz aux champignons et embeurré de choux* 2-3-5-6-7

In Trüffelcrème geschwenkte gebratene Riesengarnelen, dazu Reisküchlein mit Pilzen und Kohlgemüse

King prawns roasted in truffle cream and rice cake with mushrooms and buttered cabbage

ou | oder | or

Effiloché de veau façon Marengo, tombée d'échalotes confites, purée de pommes de terre au beurre et endive braisée à l'orange* 1-5-6-7

Pulled Veal nach Marengo-Art mit glasierten Schalotten, dazu Kartoffelpüree mit Butter und in Orangensaft geschmortem Chicorée

Pulled Marengo-style veal with glazed shallots, served with potatoes mashed in butter and chicory braised in orange

ou | oder | or

Poêlée de nouilles chinoises, gingembre, citronnelle, sauce soja, chou pak choï, céleri et butternut râpé, tofu mariné thaï, graines de sésame* 1-6-10-14

Chinesische Nudelpfanne mit Ingwer, Zitronengras, Sojasauce, Pak Choi, Sellerie, Butternut-Kürbisstreifen, nach Thai-Art mariniertem Tofu und Sesamsamen

Pan-fried Chinese noodles with ginger, lemongrass, soy sauce, pak choi, celery and grated butternut squash with Thai-style marinated tofu and sesame seeds

Camembert et Emmental

Camembert und Emmentaler | Camembert and Emmental

Biscuit chocolat croustillant, crêpe dentelle, mousse chocolat noir 1-3-5-8-10-13

Knuspriges Schokoladenbiskuit, Crêpe Dentelle, dunkles Schokoladenmousse
Crispy chocolate biscuit, lacy crêpe and dark chocolate mousse

ou | oder | or

Coing poché au miel et aux 4 épices, concassée de noix et châtaignes confites 13

Pochierte Quitte mit Honig und Piment, grob gehackten Nüssen und eingelegten Kastanien
Quince poached in honey and 4 spices, crushed nuts and candied chestnuts

Champagne

Champagne Pannier

Vins blancs | Weißweine | White wines

Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève

Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Macon Prissé AOC

Vins rouges | Rotweine | Red wines

Merlot Gamaret - Cave de la côte - Vaud AOC

Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

Demandez notre sélection du moment

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl

Ask for our selection of the moment

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand

Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Cœur 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja

11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque

/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Schale 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja

11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere

/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya

11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Collation | Snack**Ananas frais et cranberries 1-5**

Frische Ananas und Cranberrys

Fresh pineapple and cranberries

Accompagné d'une proposition salée ou sucrée

Serviert mit einer salzigen oder süßen Beilage

Served with a sweet or savoury snack

**Quiche de courge butternut rôtie, aux champignons des bois
et aux graines de moutarde**

**Crêpe roulée aux rillettes de jambon blanc accompagné d'un râpé
de betterave chioggia aux herbes fraîches 1-3-5**

*Quiche mit gebratenem Butternut-Kürbis, Waldpilzen und Senfsamen
Crêpe gefüllt mit Rillettes von Kochschinken, begleitet von Chioggia-Rübenstreifen
mit frischen Kräutern*

*Quiche with roasted butternut squash, wild mushrooms and mustard seeds
Crêpe filled with rillettes of cooked ham accompanied by grated Chioggia beet with fresh herbs*

ou | oder | or

Mousse de châtaigne 5

Kastanienmousse

Chestnut mousse

la table
LES DEUX CHEFS

Champagne
Champagne Pannier

Vins blancs | Weißweine | White wines

Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève

Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Macon Prissé AOC

Vins rouges | Rotweine | Red wines

Merlot Gamaret - Cave de la côte - Vaud AOC

Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

Demandez notre sélection du moment

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl

Ask for our selection of the moment

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spiritosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand

Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Cœur 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja

11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque

/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milk 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja

11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere

/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya

11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Collation | Snack

Marmelade de pomme aux airelles, granola aux noix de cajou, amandes, graines d'avoine, de courges et de tournesol et sirop d'érable ¹⁻⁸⁻¹³
 Apfelkompott mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen, Mandeln sowie Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup
 Apple and cranberry jam, granola with cashew nuts, almonds and oat kernels, pumpkin seeds and sunflower seeds with maple syrup

Accompagnés d'une proposition salée ou sucrée

Serviert mit einer salzigen oder süßen Beilage
 Served with a sweet or savoury snack

Navette à la sauce Zoug, chèvre cendré et lamelles de carotte rôtie
Tartelette à l'houmous de carotte et sifflet de carotte jaune rôtie au thym ¹⁻⁵⁻¹⁰
 Brötchen mit Zuger Sauce, geaschtem Ziegenkäse und gebratenen Karottenstreifen
 Karottenhummus-Tartelette, dazu gelbe Karottensticks aus der Pfanne mit Thymian
 Bread roll with Zug sauce, ash-rolled goat's cheese with roasted carrot strips
 Carrot hummus tartlet with roasted yellow carrot batons with thyme

ou | oder | or

Mousse chocolat Granola et fruits secs ³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹³
 Mousse au Chocolat mit Granola und Trockenfrüchten
 Chocolate granola mousse and dried fruits

Champagne
 Champagne Pannier

Vins blancs | Weißweine | White wines
 Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève
 Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes - Macon Prissé AOC

Vins rouges | Rotweine | Red wines
 Merlot Gamaret - Cave de la côte - Vaud AOC
 Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

Demandez notre sélection du moment
 Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl
 Ask for our selection of the moment

Bières artisanales
 Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux
 Spirituosen | Spirits
 Williamine (Poire) Morand
 Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool
 Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks
 Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water
 Sodas et jus de fruits | Süßgetränke und Säfte | Soft drinks
 Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
 Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens
 / 1 Gluten 2 Crustacé 3 Cœur 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
 11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
 / 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
 11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
 / 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
 11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc



VINS BLANCS | WEISSWEINE | WHITE WINES

CHASSELAS - SAUVIGNON GRIS - CAVE DE GENÈVE



NEZ | NASE | BOUQUET

Puissant et agréable avec des arômes dominants d'abricot et de pêche blanche ainsi qu'une touche de note florale.
Kraftvoll und angenehm mit vorherrschenden Aromen von Aprikose und weissem Pfirsich sowie einer leicht floralen Note.

Robust and pleasant with dominant apricot and white peach aromas and the hint of a floral note.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Attaque souple avec une structure onctueuse basée sur la fraîcheur. Le boisé élégant accompagne des arômes intenses d'abricot, de pêche blanche, de poire et d'agrumes.
Weich im Auftakt mit frisch-cremiger Struktur. Die intensiven Aromen von Aprikose, weißem Pfirsich, Birne und Zitrusfrüchten werden von einer eleganten Holznote begleitet.

A gentle prelude with a smooth and fresh structure. The intense apricot, white peach, pear and citrus flavours are accompanied by an elegantly woody note.

BOURGOGNE - VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES - MACON PRISSÉ AOC



NEZ | NASE | BOUQUET

Fruits mûrs (presque exotiques), arômes de fleurs blanches et quelques touches citronnées.
Reife Früchte mit fast exotisch anmutenden Noten, Aromen von weißen Blüten und eine zitronige Nuance.

Mature, almost exotic fruit with an aroma of white flowers and a hint of citrus.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Notes miellées avec de délicats arômes de tilleul et de fruits blancs.

Anklänge von Honignoten. Dazu gesellt sich ein Aroma, das an Lindenblüten und helle Früchte erinnert.

Honey notes reminiscent of lime blossom and white fruit.



VINS ROUGES | ROTWEINE | RED WINES

MERLOT GAMARET - CAVE DE LA CÔTE - VAUD AOC

NEZ | NASE | BOUQUET

Mélange de notes de petits fruits comme la myrtille, cassis et des notes de moka et vanille.
Ein Mix aus Heidelbeer- und Cassisnoten mit Anklängen von Mokka und Vanille.

A mix of small fruit notes such as blueberry and blackcurrant, with a touch of mocha and vanilla.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Puissance et harmonie. Tannins fins, belle longueur et finale fruité.
Kraftvoll und harmonisch mit feinen Tanninen. Im Gaumen von guter Länge mit fruchtig ausklingendem Abgang.

Robust and harmonious. Fine tannins, long on the palate with a fruity finale.



CHÂTEAU DE PIERREUX - RÉSERVE DU CHÂTEAU - BROUILLY AOC

NEZ | NASE | BOUQUET

Robe grenat et profonde, nez aux arômes de fruits noirs.
Tiefdunkles Granatrot mit Aromen von schwarzen Früchten.

Deep garnet red with the aroma of black fruits.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Fraiche, pleine et aromatique, il révèle une agréable onctuosité, avec des tanins intenses et souples à la fois. Touche minérale.
Frisch, vollmundig und aromatisch. Er offenbart eine angenehm cremige Textur mit intensiven und gleichzeitig seidigen Tanninen und einem Hauch von Mineralität.

Fresh, full-bodied and aromatic. It unfolds into pleasant richness with tannins that are both intense and smooth and a hint of mineral.

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE PANNIER

Champagne fin, fruité et tout en rondeur, exprimant le style propre aux Champagnes Pannier.

Elegante, feinfruchtige Note mit schöner Fülle im Mund, verkörpert den besonderen Stil der Champagner aus dem Hause Pannier.

A fine champagne, fruity and very rounded, demonstrating the particular style of the Pannier champagnes.

ASSEMBLAGE | BLENDING 40% Chardonnay - 30% Pinot Noir
30% Meunier dont 25% de vins de réserve
davon 25% Vins de Réserve | 25% of which is made from reserve wines

