



Petit déjeuner | Frühstück | Breakfast

CYCLE 1

Œuf brouillés 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

Rührei, gegrillte Speckstreifen und geröstete Cherrytomaten

Mit Salz mariniertes Lachsfilet, dazu Kartoffelsalat mit Traubenkernöl, Stücke vom Gala-Apple, eingelegte rote Zwiebeln und fein gehackter Dill

Scrambled eggs, 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 Cranberrys

Birchermuesli 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

CYCLE 2

Quiche au fromage, champignons forestiers poêlés et Chipolata ³⁻⁵

Jambon blanc, Ricotta et ciboulette ciselée ⁵

Käsequiche, dazu Waldpilze aus der Pfanne und Chipolata

Gekochter Schinken, Ricotta und gehackter Schnittlauch

Cheese quiche, pan-fried wild mushrooms, and Chipolata sausage

Cooked ham, Ricotta 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, écores d'orange, airelles, noix et noisettes ¹⁻⁵⁻¹³

Apfelkompott mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen, Mandeln sowie Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup

Birchermuesli mit Rosinen, Orangenschale, Heidelbeeren, Wal- und Haselnüssen

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

Bircher muesli with raisins, orange peel, cranberries, walnuts and hazelnuts

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

1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7
Dioxyde de soufre 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

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



Menu du chef français
Kreation des französischen Kochs
French chef's menu
Michel Roth



CYCLE 1

Salade de poireaux à huile de noisettes, oeuf poché sauce truffée* 3-5-7-10

Lauchsalat an Haselnussöl mit pochiertem Ei und leichter Trüffelsauce

Leek salad with hazelnut oil, poached egg and truffle sauce

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

Gebratenes Zanderfilet an Senfsauce mit Polenta und dreierlei Karotten

Roasted pike-perch fillet, mustard sauce, polenta and a trio of carrots

ou | oder | or

Suprême de volaille avec sa sauce vigneronne, assorti d'une compotée de chou rouge au genièvre, poêlée de champignons et châtaignes, ail et persil* 1-3-5-7

Pouletbrust in Weinsauce, begleitet von Rotkohlkompott mit Wacholderbeeren und gebratene Champignons und Kastanien.

Chicken breast in a wine sauce with stewed red cabbage and juniper, served with sautéed mushrooms and chestnuts, garlic and parsley

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 dreifarbige 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

Camembert et Emmental

Camembert und Emmentaler | Camembert and Emmental

Crumble pomme poire* 3-5-8-13

Birne-Apfel-Streusel
Apple and pear crumble

ou | oder | or

Ananas frais et cranberries* 1-5

Frische Ananas und Cranberrys
Fresh pineapple and cranberries

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

1 Gluten 2 Crustacé 3 Oeuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7
Dioxyde de soufre 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

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



Menu du chef français

Kreation des französischen Kochs
French chef's menu
Michel Roth



CYCLE 2

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

Belugalinsen-Salat mit Sojabohnen, gehackten Frühlingzwiebeln und Feta
Salad of Beluga lentils with soya beans, chopped white onions and Feta

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

In Vin Jaune gebratener Lachs, dazu Crozets-Risotto Pilz und gebratenen Pastinaken
Salmon roasted in vin jaune, and Crozets risotto mushroom and roasted parsnips

ou | oder | or

Paleron de boeuf et son jus corsé, assorti d'une polenta à l'Emmental et potiron sauté aux noisettes* 1-3-5-6-7

Rindsschulter in kräftiger Brühe, dazu Emmentaler Käse-Polenta mit Kardy und Dörrobst
Beef chuck with a rich jus, served with Emmental cheese polenta and cardoons with dried fruit

ou | oder | or

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

Waldpilz-Royale mit Kastanien und Pekannüssen, Karottenjus mit Preiselbeeren und Cranberrys, 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

Pavé de chèvre et Emmental

Ziegenkäse und Emmentaler | Goat cheese and Emmental

Moelleux noix de coco et ananas* 1-3-5-8

Kokos-Ananas-Kuchen
Coconut and pineapple cake
(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

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

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

1 Gluten 2 Crustacé 3 Oeuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7
Dioxyde de soufre 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

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



Collation | Snack

CYCLE 1

Ananas frais et cranberries 1-5

*Frische Ananas und Cranberrys
Fresh pineapple and cranberries*

+

Quiche de courge butternut rôtie aux champignons des bois avec moutarde à l'ancienne et tartelette au houmous de poivron 1-5-10

*Quiche mit gebratenem Butternut-Kürbis, Waldpilzen und Senfsamen
Pfeffer Hummus Torte*

*Quiche with roasted butternut squash, wild mushrooms and mustard seeds
Pepper hummus tart*

ou | oder | or

Mousse de châtaigne⁵

*Kastanienmousse
Chestnut mousse*

CYCLE 2

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

+

Navette à la sauce Zoug, chèvre cendré et lamelles de carotte rôtie

Tartelette au 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*

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

1 Gluten 2 Crustacé 3 OEuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de soufre 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

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