



Petit déjeuner | Frühstück | Breakfast

CYCLE 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 mariniertes Lachsfilet, dazu Kartoffelsalat mit Traubenkernöl, Stücke vom Gala-Apple, 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*

CYCLE 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 seeds and sunflower seeds with maple syrup
Bircher muesli with raisins, dried apricots, cranberries, walnuts and hazelnuts*

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 1

Salade de poireaux à huile de noisettes, oeuf 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 Veilchensensauce mit Polenta und dreierlei Karotten
Roasted pike-perch fillet, violet 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 et d'un mini bavarois de châtaignes* 1-3-5-7

Pouletbrust in Weinsauce, begleitet von Rotkohlkompott mit Wacholderbeeren und einem Maronentörtchen

Chicken supreme with red wine sauce, served with red cabbage and juniper compote and a mini chestnut Bavarian tartlet

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*

Chaource et Emmental

Chaource und Emmentaler | Chaource and Emmental

Crumble pomme rhubarbe* 3-5-8-13

*Rhabarber-Apfel-Streusel
Rhubarb apple 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 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

Paleron de boeuf et son jus corsé, assorti d'une polenta à l'Emmental et de cardons aux fruits secs* 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 aux aïrelles 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

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 aïrelles, 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 et aux graines de moutarde et tartelette au houmous de poivron

*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'érable¹⁻⁸⁻¹³

*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 thym¹⁻⁵⁻¹⁰

*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 secs³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹³

*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