



Menu

POUR LA

PETITE FAIM

ENTRÉES

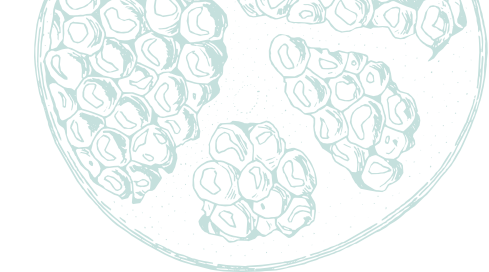
Ceviche de coquille Saint-Jacques avec pastèque, amandes, citron vert et coriandre	27
Ravioli au Taleggio et radicchio avec laitue rôtie, artichauts et vinaigrette à la tomate	
Plat principal	36
Entrée	24

SALADES

Salade superfood d’Einstein Quinoa, brocoli, épinards, baies de goji et sauce à l’avocat	19
--	----

SOUPES

Soupe asiatique à la carotte avec espuma de coco et praline de crevettes	16
--	----



Tartare de boeuf coupé à la main avec jaune d’oeuf confit et crème fraîche	
Plat principal 160g	39
Entrée 90g	28
Burrata avec nectarine, crème de roquette, pesto au basilic et caviar d’huile d’olive	25

Salade César avec lard et parmesan avec lanières de poulet	19 32
---	----------

Gazpacho aux herbes avec concombre et cannolo au jambon cru	16
---	----

POUR NOS FANS DE

CUISINE VÉGÉTARIENNE

Oeuf de pays frit Purée du pommes de terre, épinards, mousse de parmesan et truffe	29
Steak de chou-fleur avec crème d’amande, salsa de grenade et jus	27
Gnocchis à la ricotta avec épinards, espuma de beurre noisette, citron et pignons de pin	33

Bol aux légumes asiatique Riz à sushi, avocat, concombre, herbe, kimchi, sésame et sauce teriyaki	26
Beyond Burger Avocat, concombre relish et confiture de tomates servi avec des frites de patates douces	37

NOS

PLATS PRINCIPAUX

CLASSIQUES

Hamburger Bistro «Maison» Emmentaler, tomate, concombre et oignons glasés avec pommes frites	RÉGIONAL 31 37
---	----------------------

Émincé de veau zurichoise «Rösti»	48
---	----

Escalope viennoise de veau avec pommes frites	48
---	----

Olma Bratwurst avec «Rösti» et sauce aux oignons	RÉGIONAL 28
--	----------------

Entrecôte «Café de Paris» 200g, avec Pommes frites	54
--	----

POULTRY

Poitrine de poulet «Moerschwil» Poularde élevée au maïs avec ratatouille, arancini au mascarpone et jus de porto	RÉGIONAL 41
--	----------------

DE LA TERRE

Tafelspitz de veau avec pommes de terre, légumes et sauce au raifort	48
--	----

Bœuf barbecue avec beignets de polenta, céleri grillé, crème de céleri et sauce barbecue	49
--	----

Poitrine de veau avec brioche, courgettes, chutney d’abricots et jus de veau	42
--	----

DE LA MER

Filet d’omble chevalier avec flan de pommes de terre, pois glacés, épinards et émulsion de safran	41
---	----



DESSERTS & DOUCEURS

Einstein Cheesecake Mangue, fruit de la passion et chocolat croquant	16
--	----

Boule de mascarpone fourrée à la pistache et aux fraises	16
--	----

Bistro’s glace aux spaghettis avec de la glace à la vanille, du Toblerone blanc et une sauce aux fraises	16
--	----

Flan à la vanille avec terre de chocolat et des framboises fraîches	16
---	----

Richice (fait maison) Sorbet à la fraise (végétalien) Sorbet à la mangue (végétalien) Sorbet à la lime (végétalien) Yaourt Noisette Chocolat Vanille Crème chantilly +1	6
--	---

Gâteau fait maison Change chaque jour	8
---	---

Dénomination d’origine

Boeuf, veau, porc, poulet, poularde de maïs ribel: Suisse | Crevettes: Vietnam

Coquilles Saint-Jacques: Pacifique Nord-Ouest | Omble chevalier: Islande | Pain: Suisse, Allemagne

Tous les prix sont en francs suisse (CHF), TVA de 8.1% incluse. | Si vous avez des questions concernant les allergies, veuillez contacter notre personnel.

