






# WINDOWS






---

## RESTAURANT


### Entrées / Starters

- Foie gras de canard**, crumble de noisettes 35.-  
Confiture de pommes au yuzu et chips de pain d'épices  
*Duck foie gras with a hazelnut crumble*  
*Apple and yuzu compote and gingerbread*
-  **Saumon d'Écosse fumé et Caviar d'Aquitaine « Prunier »** 39.-   
Rösti et crème fromagère aux herbes  
*Scottish salmon with "Prunier" Aquitaine caviar*  
*Rösti potato and cream cheese with herbs*
-  **Cocktail de crevettes** et crème d'avocat 43.-   
*Prawn cocktail, avocado cream*
-  **Soupe « Red Carnation »**, feuilletés au poulet 29.-  
*Bea's chicken soup served with chicken puff pastry*





### Sélection bien-être / Healthy options

-  **Méli-mélo de saladines**, légumes crus et cuits 35.-    
Avocat et vinaigrette huile d'olive-citron  
*Seasonal tossed salad*  
*Raw and cooked vegetables, lemon and olive oil dressing*
- Tomate burrata**, sauce pesto basilic 32.-   
*Tomato and burrata, basil pesto sauce*
- Salade de quinoa et lentilles**, avocat et féta 31.-   
*Quinoa and lentils salad, avocado and feta cheese*





### Pâtes et risotto / Pasta & Risotto

- Risotto** à la courge Butternut 35.-   
*Butternut Risotto*
- Tagliolini frais** servis avec 3 grammes de truffe noire 49.-  
*Tagliolini with 3 grams black truffle*
- Supplément de truffe noire râpée devant vous le gramme 7.-  
La truffe est pesée avant et après le service par nos soins  
*Supplement of freshly grated black truffle,*  
*Weight of the truffle is checked before and after the service*

## Poissons / Fish

- Burger de saumon**, salade de roquette et tomates cerise 39.-   
*Salmon burger served with rocket salad and baby tomatoes*
-  **Stroganoff de crevettes** et riz basmati 43.-   
*Shrimp stroganoff served with basmati rice*
-  **Sole des côtes françaises**, grillée ou meunière 79.-  
Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison  
*"Dover sole" from the Brittany coast, grilled or "meunière"*  
*Seasonal vegetables and steamed potatoes with fresh herbs*


## Viandes / Meats

- Filet d'agneau rôti** au romarin 49.-   
Concassé de pois chiches au sésame, aubergine grillée  
*Roasted lamb fillet with rosemary*  
*Crushed chickpeas and sesame, grilled eggplant*
- Entrecôte de bœuf grillée** 200g, oignons caramélisés 72.-   
Frites fraîches  
*Grilled beef "Entrecote" 200g with caramelized onions*  
*Freshly made French fries*
-  **Fricassée de volaille au curry**, riz basmati, chutney et accompagnements 49.-   
*Chicken curry, basmati rice, chutney and Indian sambals*

## Chariot de tranche / Roast of the day

- Tous les jours, le chef vous propose une pièce de viande rôtie 45.-  
Agneau, poulet ou magret de canard  
*Chef's roast of the day from our silver trolley*  
*Lamb, chicken or duck breast*

## Les à-côtés / Side dishes

- La portion au choix :** 10.-   
Légumes de saison, épinards vapeur ou sautés,  
Fricassée de champignons, salade de roquette et tomates cerise,  
Mousseline de pommes de terre, frites à la fleur de sel, riz basmati  
**Selection of:**  
*Sautéed seasonal vegetables, steamed spinach,*  
*Mushroom fricassée, rocket salad and cherry tomatoes*  
*Homemade potato mousseline, rock salted fries, basmati rice*


Origine des poissons : Sole des côtes bretonnes, saumon d'Ecosse




Origin of fish: Dover sole from the French Brittany coast, salmon from Scotland




Origine des viandes : Volaille, bœuf et œufs de Suisse, agneau d'Irlande, Canard de France

Origin of meat: Poultry, beef and eggs from Switzerland, lamb from Ireland, duck from France

## Les douceurs du chef pâtissier *Pastry chef delicacies*

Déclinaison de <b>fruits frais</b> coupés <b>Freshly cut fruits</b> cocktail	23.-	
Mrs. T's <b>cheesecake</b> Mrs. T's <b>cheesecake</b>	16.-	
<b>Fondant au chocolat</b> , glace vanille (Temps de préparation 15 minutes) <b>Chocolate "fondant" and vanilla ice cream</b> (Please allow 15 minutes preparation time)	16.-	
<b>Tarte fine aux pommes</b> , glace vanille et crème fouettée (Temps de préparation 15 minutes) <b>Apple tart, vanilla ice cream and whipped cream</b> (Please allow 15 minutes preparation time)	16.-	

Les mets marqués d'un  sont sans gluten, le  indique que le plat est végétalien  
Les mets marqués d'une  sont des recettes originales de Mme Béatrice Tollman


*Dishes marked with a  are gluten free, the  indicates that the dish is vegan  
Dishes marked with a  are original recipes of Mrs. Béatrice Tollman*


Faites-nous part de vos intolérances et allergies,  
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

*Tell us your intolerances and allergies  
We will gladly inform you about the possible presence of allergens in our dishes*

Prix en CHF, TVA 7.7% et Service inclus  
*Prices are in CHF, 7.7% VAT and service charge included*



 Partagez votre expérience au Windows : #Windowsrestaurant

 Share your experience: #windowsrestaurant