












Entrées



Foie gras de canard , crumble de châtaignes Confit de potimarron et chips de pain d'épices	35.-	
 Saumon d'Écosse fumé et caviar d'Aquitaine « Prunier » Rösti et crème fromagère aux herbes	39.-	
Velouté de pomme de terre vitelotte Poire confite, chips de Pata-Negra	29.-	
 Soupe « Red Carnation », feuilletés au poulet	29.-	

Sélection bien-être

 Méli-mélo de saladines , légumes crus et cuits Vinaigrette huile d'olive-citron	35.-	 
 Salade de quinoa et lentilles Avocat et féta	31.-	
Déclinaison de betteraves , burrata et huile végétale	32.-	

Pâtes et risotto




Risotto à la truffe blanche incluant 3 grammes de truffe blanche	76.-	
Tagliolini fraîches incluant 3 grammes de truffe blanche	68.-	
Ravioli de champignons , courge rôtie et pesto de roquette	32.-	
Supplément de truffe blanche râpée devant vous La truffe est pesée avant et après le service par nos soins	le gramme 11.-	

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

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


Poissons

-  **Stroganoff de crevettes** et riz basmati 43.- 
-  **Sole des côtes françaises**, grillée ou meunière 79.-
Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison
- Poissons grillés** selon arrivage et le poids, pour 2 personnes :
Turbot ou **Loup** 19.- les 100 grammes



Viandes

- Souris d'agneau cuit à basse température**,
Légumes racines et spätzle maison 46.-
- Filet de bœuf Rossini**, sautée d'épinard et fricassée de champignons 72.- 
-  **Fricassée de volaille au curry**,
Riz Basmati, chutney et accompagnements 49.- 

Les à-côtés

- La portion au choix :** 10.- 
Légumes de saison, épinards vapeur ou sautés, fricassée de champignons,
Mousseline de pommes de terre, frites à la fleur de sel, spätzle et riz Basmati

Les douceurs du chef pâtissier

- Déclinaison de fruits frais coupés** 23.- 
- Crêpes Suzettes** 23.-
-  **Mrs. T's Cheesecake** 16.-
- Fondant au chocolat**, glace caramel 16.-
(Temps de préparation 15 minutes)
- Tarte fine aux pommes**, glace vanille et crème fouettée 16.-
(Temps de préparation 15 minutes)



Partagez votre expérience au Windows: #Windowsrestaurant



Origine des poissons : Sole des côtes bretonnes, saumon d'Ecosse
Origine des viandes : Volaille, bœuf et œufs de Suisse, agneau d'Irlande, Canard de France

Prix en CHF, TVA 7.7% et Service inclus