



*Menu du printemps*





# First Flavors

## SALADE DE PRINTEMPS

Rhubarbe | Vinaigrette au shiso | Granola aux noix et graines | Groseilles | Pomme

CHF 18



## CONSOMMÉE DE TOMATES

Tomate | Herbes

CHF 16



## THON <sup>SP</sup>

Tataki & Tartare | Rouleau de printemps | Mayonnaise au wasabi | Fleur de sureau | Radis

CHF 26



## TARTARE DE BŒUF <sup>US</sup>

Légèrement asiatique | Légèrement piquant | Toast & Beurre

CHF 26



## FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ <sup>FR</sup>

Café | Pêche & Cassis | Matcha

CHF 35





# The Cuts

## «GREATER OMAHA BEEF PAKERS USA» DANS UN BEEFER À 800°C

ENTRECÔTE	300 gr	CHF 73
RIB-EYE	300 gr	CHF 76
FILET	220 gr	CHF 68



## BŒUF SUISSE

FILET BLACK ANGUS	220 gr	CHF 65
-------------------	--------	--------



## VEAU SUISSE DU SEETAL

CÔTELETTE DE VEAU Grillé	350 gr	CHF 62
-----------------------------	--------	--------



## «BIANCHI» DRY AGED D'ORIGINE SUISSE

T-BONE	500 gr	CHF 68
TOMAHAWK STEAK	500 gr	CHF 62 / p. P.

À partir de 2 personnes | Black Angus mûri à l'os  
Veuillez nous accorder 30 minutes de temps de préparation pour le steak.



## BŒUF AMÉRICAIN «SNAKE RIVER FARMS»

WAGYU ENTRECÔTE	180 gr	CHF 89
-----------------	--------	--------



## «WAGYU BEEF» SUISSE

Wagyu certifié bio de Willisau de Marcel Merz «Gunterswilerweid».

WAGYU BURGER	CHF 32
--------------	--------

Iceberg | Avocat | Tomate  
Greyerzer | Frites bernoises





## *Nos accompagnements*

CHF 6  
par Portion

### ASSORTIMENT DE LÉGUMES SAUTÉS

ÉPINARDS À LA CRÈME | ŒUFS FERMIERS 65°C | HIBISCUS

ACQUERELLO RISOTTO | CITRON

PURÉE DE POMMES DE TERRE

POMME AU FOUR

Crème fraîche | Ciboulette | Gruyère

FRITES BERNOISES



## *Nos sauces*

Une Sauce  
incluse,  
chaque sauce  
supplémentaire  
CHF 3

BEARNAISE

BEURRE AUX HERBES

JUS AU POIVRE LONG

CHIMICHURRI ARGENTIN

SAUCE BLUES HOG BBQ

MOUSSE DE MORILLES | CALVADOS





## Highlights

### POITRINE DE PORC AUX HERBES <sup>CH</sup>

Braisé | Aubergine « aigre-douce-épicée » | Bao

CHF 38



### RACK D'AGNEAU <sup>CH</sup> DE L'ALPSTEIN

Menthe | Cassoulet aux petits pois | Gnocchis à l'ail des ours

CHF 38



### THON ROUGE <sup>SP</sup>

Chorizo <sup>SP</sup> | Bisque à la vanille | Cassoulet aux petits pois | Pommes rissolées

CHF 54



*Cela ne doit pas être  
uniquement de la viande*

### ACQUERELLO RISOTTO

Citron | Aubergine « aigre-douce-épicée » | Morilles

CHF 34



## Fromages

### SÉLECTION GOURMANDE DE FROMAGES AU LAIT CRU

Pâte dure | Pâte molle | Rouge | Bleu | Chèvre | Accompagnements

CHF 19

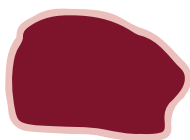




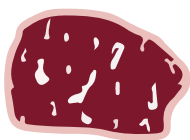
# Swiss Wagyu

**WA = JAPONAIS | GYU = VACHE**

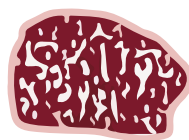
Contrairement aux autres bovins, la graisse dans la viande de Wagyu n'est pas éparpillée, mais répartie uniformément en marbrures très fines dans la chair musculaire. La viande de Wagyu a une teneur en acides gras non saturés jusqu'à 50 % plus élevée que celle des autres races bovines. En raison de sa rareté et de sa croissance lente, la viande de bœuf Wagyu n'est pas seulement un mets délicat, mais aussi un produit de luxe très recherché. BMS est l'abréviation de «Beef Marbling Standard» et décrit le degré de marbrure de la viande. Il va de 1 à 12, c'est-à-dire d'une absence quasi totale de graisse à un marbrage intense qui imprègne entièrement la viande.



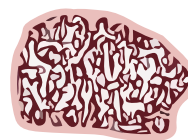
**BMS 1 DEGRÉ DE QUALITÉ 1**



**BMS 3 DEGRÉ DE QUALITÉ 3**



**BMS 7 DEGRÉ DE QUALITÉ 4**



**BMS 12 DEGRÉ DE QUALITÉ 5**

” Un bon bœuf prend son temps

Cependant, l'élevage du Wagyu prend du temps. Il faut au moins trois ans pour qu'un Wagyu soit prêt pour l'abattage, soit deux fois plus longtemps que pour les autres races bovines. Ce n'est qu'à partir de deux ans que le bœuf Wagyu commence à présenter ses marbrures si spéciales.

**NOUS RECOMMANDONS DE DÉGUSTER LE BŒUF WAGYU SAIGNANT.**

Nous vous souhaitons un bon appétit en dégustant,  
sans nul doute la meilleure viande du monde !

## INFORMATIONS

 Plats végétariens

### Allergènes

Sur demande, nos équipes vous informeront bien volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

### Déclaration de viande et de poisson

Notre viande provient de Suisse et des États-Unis, ainsi que Thon : Espagne, Canard : France, Agneau : Suisse, Porc : Suisse.

### Partenaires WIR

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA légale. Nous acceptons les WIR à 100 %.

