












Entrées / Starters

- Houmous maison et pain pita 21.-
Homemade hummus served with pita bread 
-  Méli-mélo de salade, légumes crus et cuits 36.-
Seasonal tossed salad   
-  Salade de quinoa, feta, avocat et graines 32.-
Quinoa and seed salad, feta cheese, avocado and seeds 
- Cocktail de crevettes et écrasé d'avocat 43.-
Prawn cocktail and mashed avocado  
- Salade César 38.-
Chicken Caesar salad
- Terrine de foie gras et brioche maison 38.-
Foie gras terrine with home-made toasted brioche

Pâtes et sandwiches

- Risotto aux champignons 37.-
Mushrooms risotto  
- Pâtes Casarece – Casarece Pasta 32.-
Sauce tomate-basilic, arrabbiata, Bolognese ou pesto
Tomato and basil, arrabbiata, Bolognese or pesto sauce
- Club sandwich 39.-
- Hamburger ou cheeseburger, frites 36.-
- Burger de Saumon, salade et sauce cocktail 39.-
Salmon Burger, salad and cocktail sauce

Prix en CHF, service et TVA 8.1 % inclus

Poissons / Fishes

-  Sole meunière, pommes rattes et légumes 79.-
Dover sole meunière with rattes potatoes and vegetables
-  Stroganoff de gambas et riz basmati  44.-
Shrimp stroganoff served with Basmati rice
- Pavé de bar, riz et légumes 49.-
Sea bass steak, rice and vegetables
- ## Viandes / Meats
- Viennoise de veau, frites, salade de roquette et tomates 69.-
Viennese veal cutlet, arugula salad, cherry tomato and fries
- Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes 80.-
Beef fillet, gravy, French fries and vegetables 
- Suprême de poulet, pommes rattes et légumes 42.-
Chicken breast, rattes potatoes and vegetables 

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes
If you require information on the allergen content of our food
Please ask a member of staff and they will be happy to help you



Gluten free dish // Plat sans gluten



Dairy free dish // Plat sans produits laitiers



Vegan and vegetarian Dish // Plat végétarien et végétalien



Denotes a favourite signature dish of Mrs T, our Founder and President

Origin of fish and meat: Sole from the Brittany coast, salmon from Scotland
Beef, veal, chicken and eggs from Swiss or France