

Les hors-d'œuvre froids

Crevettes géantes sautées à l'huile d'olive
sur ratatouille à la mode sicilienne

CHF 20/16

Jambon cru San Daniele
au melon mariné au poivre

CHF 21/18

Carpaccio de filet de veau de Tschierv tiède
à la truffe d'hiver et aux œufs de caille

CHF 24/21

Saumon d'Ecosse fumé
au raifort Chantilly
Toast en triangle

CHF 21/18

Tartare de bœuf affiné au Cognac
Bruschetta

CHF 27/24

Choix de salades d'hiver du buffet

CHF 23/12

Buffet d'antipasti et de salades

CHF 23

Cold starters

Giant prawns roasted in olive oil
with ratatouille Sicilian style

San Daniele ham with marinated pepper melon

Tepid veal fillet carpaccio
with winter truffle and quail eggs

Smoked Scottish salmon with
horseradish mousse
Toast triangle

Beef Tatar refined with Cognac
Bruschetta

Rich choice of fresh winter salads
from the buffet

Antipasti- and salad buffet

*comme plat seul / comme hors-d'œuvre
as single dish / as starter*