

## LES ENTRÉES & SALADES

<b>V</b>	Feuilles vertes tendres du maraîcher <i>Tender green salad from the market</i>	8.00
<b>V</b>	Farandole de crudités de nos jardins <i>Mixed salad from our gardens</i>	12.00
<b>V</b>	Cassolette de champignons de saison, crème fraîche et ciboulette <i>Seasonal mushrooms with fresh cream and chives</i>	26.00
	Tartine croustillante au foie gras de canard poêlé à la fleur de sel de Guérande <i>Crispy bread with duck liver and salt from Guérande</i>	29.00
	Tartare de crabe des neiges et avocat parfumé à la coriandre <i>Snow crab and avocado tartar with coriander</i>	24.00

## LE POTAGE

<b>V</b>	Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8.50
----------	--	------

## LES TARTARES

Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée	90 gr.	24.00
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût	180 gr.	39.00
accompagné de toasts et frites (grande portion seulement)		
	petite portion, suppl. frites	5.50
« Minute » beef tartar with olive oil perfumed with truffles and Parmesan cheese seasoned according to your taste served with toasts and fries (large portion only)		

***Merci de signaler vos intolérances au personnel de service***

***If you are suffering from a food allergy or intolerance, please contact our service staff***

## LES PRODUITS D'EAU DOUCE OU D'EAU MARINE

	Filet d'omble chevalier poêlé, beurre blanc au Dézaley et fines herbes <i>Pan-fried char fish fillet, Dézaley wine butter and minced herbs</i>	35.00
	L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare <i>The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	38.00
	Roulé de queues de crevettes sur brochette, crémeuse de yuzu pimentée et gingembre <i>Shrimp skewers, creamy sauce of spicy yuzu and ginger</i>	39.00

## LES PRODUITS DE LA TERRE

	Tournedos de bœuf poêlé, sauce au poivre de Madagascar <i>Pan-fried beef tournedos, sauce with green pepper from Madagascar</i>	48.00
	Emincé de veau à la zürichoise <i>Zurich-style sliced veal</i>	36.00
	Souris d'agneau braisée au Pinot Noir et citron confit <i>Braised lamb shank in Pinot Noir with candied lemon</i>	34.00



**NOS VIANDES ET POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN BOUQUET DE LÉGUMES DE SAISON**

**A CHOIX : POMMES ALLUMETTES, POMMES DE TERRE NATURE, RIZ, TAGLIATELLE**



**MEATS AND FISHES ARE SERVED WITH SEASONALLY AVAILABLE VEGETABLES**

**ACCORDING TO YOUR PREFERENCE: MATCHSTICK POTATOES, BOILED POTATOES, RICE, TAGLIATELLE PASTA**

## PÂTE ET RISOTTO

-  Cannelloni farcis aux épinards et ricotta 24.00  
*Cannelloni with spinach and ricotta*
-  Tagliatelle aux chanterelles, tomates cerise et crème fraîche 28.00  
*Tagliatelle with chanterelles, cherry tomatoes and fresh cream*

## POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

-  Spaghetti et coulis de tomates fraîches 12.00  
*Spaghetti and fresh tomato sauce*
-  Filets de perche meunière 19.00  
*Perch fillets fried with butter*
- Escalope de poulet panée 15.00  
*Bread crumbed chicken breast escalope*

### PROVENANCE DES VIANDES/ORIGIN OF MEAT

Boeuf/beef:	Suisse, Irlande
Agneau/lamb:	Nouvelle-Zélande, Suisse, Australie
Volaille/Poultry	France
Veau/veal:	Suisse
Poisson/Fish:	Pologne, Estonie, Vietnam USA, Norvège, France, Sri Lanka

## FROMAGES

- Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette 14.00  
*Plate of cheese selection*

**SUR DEMANDE, UNE SAUCE SANS GLUTEN PEUT ÊTRE ÉLABORÉE  
POUR POISSONS ET CRUSTACÉS.  
A GLUTEN FREE SAUCE CAN BE COOKED FOR FISH AND SEAFOOD ON REQUEST**

## DESSERTS

Salade d'oranges rafraîchie d'un sorbet à l'orange sanguine <i>Orange salad chilled with blood orange sorbet</i>	12.00
Crème brûlée vanille <i>Vanilla flavoured crème brûlée</i>	10.50
Tourte au kirsch de Zoug <i>Kirsch pie Zug style</i>	14.00
Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	14.00
Vacherin glacé aux parfums exotiques <i>Vacherin glacé with exotic flavoured ice cream</i>	13.-
Moelleux au chocolat des Caraïbes et sa glace vanille <i>Caribbean chocolate cake, with vanilla ice cream</i>	15.00
Tarte ou gâteau maison du moment / <i>Home-made tart or cake</i>	6.00

Chef de cuisine  
*Chef*  
**Michael Schreckling**

Responsable restauration  
*Restaurant Manager*  
**Pierre-André Bosson**

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 7.7% incl.  
*All prices are in CHF, VAT 7.7% incl.*