



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

Nicolas Pasquier

Le chef vous propose son interprétation de la gastronomie, élaborée à partir de produits de saison.

The chef offers you its signature cooking style of gastronomy based on seasonal products.

HORAIRES D'OUVERTURE
Lundi au dimanche : 12:00 - 22:00

*OPENING HOURS
Monday to Sunday: 12pm - 10pm*

ENTRÉES • STARTERS

Velouté de courge et ravioles faites maison au gruyère AOP (V)	21.-
<i>Butternut squash velouté and homemade AOP Gruyère cheese ravioles</i>	
Carpaccio de langoustines, grenade et clémentine	49.-
<i>Carpaccio of langoustines, pomegranate and clementine</i>	
Salade d'artichauts violets, topinambours et copeaux de parmesan (V) <i>Incontournable</i>	32.- / 39.-
<i>Salad of purple artichokes, Jerusalem artichokes and parmesan shavings</i>	
Salade de céleri, pommes Granny Smith, cranberries et noix (V)	23.-
<i>Celery salad with Granny Smith apples, cranberries and walnuts</i>	
Burratina, potimarron, courge rôtie et noisettes torréfiées (V)	27.-
<i>Burratina, pumpkin, roasted squash, and toasted hazelnuts</i>	
King crabe et avocat <i>Incontournable</i>	48.-
<i>King crab and avocado</i>	
Gravlax de saumon et crème aigre	32.- / 41.-
<i>Salmon gravlax and sour cream</i>	

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

Spaghetti au homard * <i>Incontournable</i>	59.-
<i>Spaghetti with lobster</i>	
Spaghetti alle vongole *	39.-
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Farfalle et duo de tomates * (V)	28.-
<i>Farfalle with tomato duo</i>	
Risotto à la noix de coco et gambas	38.-
<i>Coconut risotto and gambas</i>	
Risotto à la truffe noire (V)	58.-
<i>Black truffle risotto</i>	
Supplément de truffe - truffle supplement	20.-

* sans gluten sur demande / gluten free on request

SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

Poisson et Viande à la découpe

Fish and meat to the cut

Tagliolini à la truffe noire

Tagliolini with black truffle

Supplément de truffe - truffle supplement

Faux-filet mûré grillé et beurre d'échalote au vin rouge, épinards et pommes grenaille confites à l'huile d'olive

Grilled matured sirloin steak with red wine shallot butter, spinach and new potatoes confit in olive oil

Pot-au-feu revisité

Reinvented Pot-au-feu

Civet de sanglier et spätzle faits maison

Wild boar stew and homemade spätzle

Ravioles ouvertes de chevreuil et sauce poivrade

Open ravioli with venison and poivrade sauce

Selon arrivage
According to delivery

58.-

20.-

74.-

51.-

51.-

53.-

POISSONS • FISHES

Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique

Snacked fillet of sea bass, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar

52.-

Omble chevalier poêlé, beurre citronné, courgettes et croxetti

Pan-fried char, lemon butter, zucchini and croxetti

41.-

Vapeur de sole aux agrumes et fenouil

Steamed sole with citrus and fennel

61.-

Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques

Semi-cooked albacore tuna with sesame and asian vegetables

41.-

VIANDES • MEATS

Piccata al limon, fregola sarda et petits pois

Piccata al limon, fregola sarda and peas

Incontournable

58.-

Filet de volaille au romarin, petites tomates farcies au caviar d'aubergine et artichauts barigoule

Chicken fillet with rosemary, small tomatoes stuffed with eggplant caviar and barigoule artichokes

42.-

Filet de bœuf poêlé, gratin dauphinois et haricots verts

Pan-seared beef fillet, dauphinoise potatoes, and green beans

69.-

Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites

Cheeseburger, tete de moine cheese shavings, caramelized onions, French fried

38.-

Club sandwich poulet, saumon ou végétarien, frites

Chicken, salmon or vegetarian club sandwich, French fries

37.-

PETITS GOURMETS • KIDS

Le chef se fera une joie de concocter un menu de saison selon les envies de vos enfants
The chef will be happy to create a seasonal menu according to the wishes of your children

FROMAGES • CHEESES

Assortiment de fromages des différents terroirs de Suisse 25.-
Selection of cheeses of various Swiss terroirs

DESSERTS • DESSERTS

Tartelette poire-chocolat 19.-
Pear-chocolate tartlet

Mille-feuille vanille et noisettes 19.-
Millefeuille vanilla and nuts

Moelleux au chocolat et crème anglaise 19.-
Chocolate "moelleux" and custard

Tiramisu classique 19.-
Classic Tiramisu

Cheesecake spéculoos, coulis caramel 19.-
Speculoos cheesecake, caramel coulis

Crème brûlée aux marrons 19.-
Chestnuts crème brûlée

Tarte fine croustillante aux pommes et glace au miel 21.-
Thin crispy apple tart and honey ice cream

Incontournable

GLACES ET SORBETS • ICE CREAM AND SORBETS

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, pistache, vanille
Ice creams : coffee, caramel, chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla

Sorbets : banane-passion, citron, cacao, coco, fraise, framboise, mangue
Sorbets: banana-passion, lemon, cocoa, coconut, strawberry, raspberry, mango

6.-
la boule/ a scoop



Plats végétariens / Vegetarian dishes

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.
We will be happy to inform you about the ingredients of our dishes and that can cause allergies or intolerances.

Provenances :

Truffe noire - Tuber Melanosporum - France

Volaille, Bœuf, Omble Chevalier Suisse - King crab Russie - Bar d'élevage Grèce - Homard Canada/USA
Saumon Ecosse - Sole France - Gambas Indonésie - Thon Philippines et Sri Lanka - Langoustine Asie - Sanglier, chevreuil Autriche
Pain France

Origins:

Black Truffle - Tuber Melanosporum - France

Poultry, Beef, Char Swiss - King crab Russia - Farmed Sea bass Greece - Lobster Canada/USA
Salmon Scotland - Sole France - Gambas Indonesia - Tuna Philippines and Sri Lanka - Langoustine Asia - wild boar, venison Austria
Bread France

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / Prices in Swiss francs, service and VAT