



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

- Salade d'artichauts violets, topinambours et copeaux de parmesan** ✓ *Incontournable* 32.- / 39.-
Salad of purple artichokes, Jerusalem artichokes and parmesan shavings
- Carpaccio de langoustines, grenade et ananas** 49.-
Langoustine carpaccio, pomegranate and pineapple
- Salade de céleri, pommes Granny Smith, cranberries et noix** ✓ 23.-
Celery salad with Granny Smith apples, cranberries and walnuts
- Oeuf parfait, écrasé de pommes de terre à la truffe** ✓ 26.-
Perfect egg, mashed potatoes with truffle
- King crabe et avocat** *Incontournable* 48.-
King crab and avocado
- Taboulé de chou-fleur**  21.-
Cauliflower tabbouleh
- Velouté de pommes de terre, espuma au reblochon et viande séchée** 21.-
Potato velouté, Reblochon foam and dried meat

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

- Spaghetti au homard *** *Incontournable* 59.-
Spaghetti with lobster
- Spaghetti alle vongole *** 39.-
Spaghetti alle vongole
- Farfalle et duo de tomates *** ✓ 28.-
Farfalle with tomato duo
- Risotto au safran et gambas** 38.-
Saffron risotto with prawns
- Risotto verde aux épinards** ✓ 26.-
Green risotto with spinach

SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

- Poisson et Viande à la découpe**
Fish and meat to the cut
- Vol-au-vent de ris de veau et salsifis** 59.-
Vol-au-vent with sweetbreads and salsify
- Cari de potimarron et lentilles au lait de coco, légumes et artichauts**  29.-
Pumpkin and lentil cari with coconut milk, vegetables and artichokes



* Spaghetti sans gluten disponibles sur demande / Gluten-free spaghetti available upon request

POISSONS • FISHES

- Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique** 52.-
Snacked fillet of sea bass, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar
- Omble chevalier poêlé, beurre citronné, courgettes et croxetti** 41.-
Pan-fried char, lemon butter, zucchini and croxetti
- Aile de raie snackée aux câpres et citron, épinards et gnocchis de potimarron** 39.-
Pan-seared skate wing with capers and lemon, spinach and pumpkin gnocchi
- Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques** 41.-
Semi-cooked albacore tuna with sesame and asian vegetables

VIANDES • MEATS

- Piccata al limon, fregola sarda et petits pois** 58.-
Piccata al limon, fregola sarda and peas *Incontournable*
- Filet de volaille rôti aux cornes d'abondance et polenta crémeuse** 42.-
Roasted poultry fillet with black chanterelles and creamy polenta
- Filet de bœuf poêlé, gratin dauphinois et haricots verts** 69.-
Pan-seared beef fillet, dauphinoise potatoes and green beans

CLASSIQUES • CLASSICS

- Club sandwich poulet, saumon ou végétarien, frites** 37.-
Chicken, salmon or vegetarian club sandwich, French fries
- Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites** 38.-
Cheeseburger, tete de moine cheese shavings, caramelized onions, French fried
- Salade César (avec ou sans anchois)** 39.-
Caesar Salad (with or without anchovies)

MENU PETITS GOURMETS • KIDS MENU 34.-

Sirop de votre choix • Syrup of your choice

Plat de votre choix • Main dish of your choice

Cabillaud pané, sauce tartare
Breaded cod with tartar sauce

Filet de volaille snacké
Pan-seared poultry fillet

Garniture au choix • Side dish of your choice

Potatoes
Potatoes

Purée de carottes et haricots verts
Carrot purée and green beans

Boule de glace de votre choix • Ice Cream scoop of your choice

FROMAGES • CHEESES

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

DESSERTS • DESSERTS

Paris-Brest 19.-
Paris-Brest

Tarte au citron meringuée 19.-
Tarte au citron meringuée

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.

Plats Végan / Vegan dishes

Provenances :

Truffe noire - Tuber Melanosporum - France

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

Origins:

Black Truffle - Tuber Melanosporum - France

Poultry, Veal, Beef, Char Swiss - King crab Russia - Farmed Sea bass Greece - Lobster Canada/USA
Salmon Scotland - Ray France - Gambas Indonesia - Tuna Philippines and Sri Lanka - Langoustine Asia - Cod Norway
Bread France

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