



## 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

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

## PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti au homard *</b> <i>Incontournable</i>	59.-
<i>Spaghetti with lobster</i>	
<b>Spaghetti alle vongole *</b>	39.-
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
<b>Farfalle et duo de tomates *</b> (V)	28.-
<i>Farfalle with tomato duo</i>	
<b>Risotto à la noix de coco et gambas</b>	38.-
<i>Coconut risotto and gambas</i>	
<b>Risotto aux champignons de saison</b> (V)	39.-
<i>Seasonal mushrooms risotto</i>	

\* sans gluten sur demande / gluten free on request

## SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

**Poisson et Viande à la découpe**  
*Fish and meat to the cut*

**Rigatoni aux cèpes** 

*Rigatoni with porcini mushrooms*

**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

41.-

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 :

*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:

*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*