

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX 1DL

«CORDON ROUGE» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT 9.20

MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL

TAISHI ROYAL (PLUM AND SPARKLING WINE 15.00

VIN DE PRUNE ET VIN MOUSSEUX)

KIR ROYAL, APERITIVO DI BERNA SPRIZZ 15.00

WHITE WINES / VINS BLANCS

ST. PETERSINSEL CHASSELAS AOC 6.50

REBGUT DER STADT BERN

RÄUSCHLING AOC 8.60

WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH

«IL SAUVIGNON» DOC 9.30

ANGELO DELEA, LOSONE

ROSÉ

«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX" AOC 7.70

REBGUT DER STADT BERN

RED WINES / VINS ROUGES

«TERRE ALTE» DOC 8.60

MERLOT

FELICIANO GIALDI, MENDRISIO

SYRAH VON SALGESCH AOC 9.50

CAVE PAVILLON, SALGESCH

«PIZ CANOIR» AOC 10.00

WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH

SAKE

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL.%	10CL	10.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	13.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	14.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL.%	10CL	15.80

JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
«IKI YUZU»	4.5%	7.80
ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU		
BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU		

JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS

JASMINE CHA ITOEN	7.70
(JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	
SEN-CHA	7.00
(GREEN TEA / THÉ VERT)	
HOCHI-CHA	7.70
(SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



MEAT

VEAL STEW (CH)
WITH SAFFRON SAUCE
WIDE NOODLES
MARKET VEGETABLES
26.00

FISH

ARCTIC CHAR
(ASC ICELAND/AQUACULTURE)
ALMOND BUTTER WITH LIMES
SERVED ON SPINACH
STEAMED RICE
26.00

VEGETARIAN

GREEN MOUNTAIN
PLANT BASED STEAK
(BASED ON PEA PROTEIN)
RAMEN NOODLES WITH VEGETABLE STRIPS
IN SOY BROTH
23.50

MENU

SPECIAL

PAN-FRIED TURKEY ESCALOPE (HUNGARY)
SOUR CREAM DIPPING SAUCE WITH GARLIC
SWEET POTATO SLICES
GRILLED TOMATO
20.50

CREATE YOUR THREE-COURSE MENU WITH

BRAISED CICORINO ROSSO
WITH HONEY-MUSTARD VINAIGRETTE
AND COUNTRY SMOKED HAM (GERMANY)

AND

HOMEMADE GIANDUJA TARTLET
WITH MANGO SORBET

SURCHARGE 14.00
(ONLY STARTER OR DESSERT 7.50)

ALLERGIES AND INGREDIENTS

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOL-
ERANCE OR WOULD LIKE INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS OF OUR DISHES, PLEASE CONTACT
OUR SERVICE STAFF. WE ARE HAPPY TO HELP

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H - 13.30H
DINNER: 18.00 - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



MENU

VIANDE

RAGOÛT DE VEAU (CH)
SAUCE AU SAFRAN
NOUILLES LARGES
LÉGUMES DU MARCHÉ

26.00

SPECIAL

TRANCHES DE DINDE PANÉES (HONGRIE)
SAUCE DIP À LA CRÈME AIGRE ET À L'AIL
QUARTIERS DE PATATES DOUCES
TOMATE GRILLÉE

20.50

POISSON

OMBLE CHEVALIER FRIT À L'HUILE D'OLIVE
(ASC ISLAND/AQUACULTURE)
BEURRE D'AMANDE AU CITRON VERT
SERVI SUR DES ÉPINARDS
RIZ CUIT À LA VAPEUR

26.00

CRÉEZ UN MENU À TROIS PLATS HORS DE VOTRE ASSIETTE...

CICORINO ROSSO BRAISÉ
EN VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE
ET JAMBON FUMÉ DE CAMPAGNE (ALLEMAGNE)

ET

TARTELETTE GIANDUJA FAITE À LA MAISON
ET SORBET À LA MANGUE

14.00

(ENTRÉE OU DESSERT 7.50)

VÉGÉTARIEN

MONTAGNE VERTE
STEAK À BASE DE PLANTES
(BASE DE PROTÉINES DE POIS)
NOUILLES DE RAM AVEC DES LANIÈRES DE
LÉGUMES
DANS DU BOUILLON DE SOJA

23.50

ALLERGIES

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE POUR
DES INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR NOS PRODUITS ET INGRÉDIENTS.

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H - 13.30H
DINNER: 18.00 - 21.30H



SALADS / SALADES SOUPS / POTAGES

SALAD BOWL	1 PERS.	9.80
BOL DE SALADE MÊLÉE DU JARDIN	2 PERS.	17.00
DRESSINGS:		
RASPBERRY-VINEGAR AND HAZELNUT-OIL		
VINAIGRE DE FRAMBOISES ET HUILE DE NOISETTE		
FRENCH-DRESSING OR/OU ITALIAN-DRESSING		
Soup of the Day / Potage du jour		8.50
PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS		
NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX DE VOUS CONSEILLER		
TRADITIONNAL MISO SOUP		8.50
WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES		
POTAGE MISO TRADITIONNEL		
AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES		
WITH YAKITORI SKEWER		15.00
À LA BROCHETTE «YAKITORI»		
SPICY CURRY SOUP WITH COCONUT		9.80
POTAGE AU CURRY ET NOIX DE COCO		

GOULACHE

SPICY GOULASH SOUP WITH SMOKED PAPRIKA, BEEF AND PORK DICES (CH)
SOUPÉ GOULACHE AU PAPRIKA FUMÉ, VIANDE DE BŒUF ET PORC (CH)
STARTER / ENTRÉE 16.00 MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 24.00

SWISS BEEF CARPACCIO

WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN
SALAD BOUQUET AND PICKLED PEAR WEDGES

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE
PICKLES DE POIRE

STARTER / ENTRÉE 19.50

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 27.50

FRENCH FRIES AS SIDE DISH 5.00

SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00

CLASSICS

PORK FILLET MÉDAILLONS ON DRIED MORELS-SAUCE
NOODLES WITH HERBS AND VEGETABLE GARNISH

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC, SAUCE AUX MORILLES SÉCHÉES
NOUILLES AUX FINES HERBES ET GARNITURE DE LÉGUMES

39.50

ADDITIONAL SAUCE
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE
3.50

KITCHEN HOURS
LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H



STEAK, FISH & SALAD

GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MARINATED TOMATO SLICES
AND MOZZARELLA-PEARLS. MEAT OR FISH OF YOUR CHOICE

GARNIES DE FEUILLES À SALADE, TRANCHES DE TOMATE MARINÉES ET PERLES DE
MOZZARELLA. VIANDE OU POISSON SELON VOTRE CHOIX

SMOKED ORGANIC TOFU SLICE / TRANCHE DE TOFU FUMÉ	27.00
SALMON SLICE / TRANCHE DE SAUMON	29.00
FISH BITES / CROUSTILLANTS DE POISSON	38.00
TUNA MÉDAILLON / MÉDAILLON DE THON	36.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC	29.00
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET	30.50
FRIED JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES POÊLÉES	41.00
VEAL STEAK / STEAK DE VEAU	49.50
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS	
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS	56.00
«SURF AND TURF»	60.00
BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS	
FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES	
ACCOMPANIMENTS:	
HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY	
DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:	
BEURRE CAFÉ DE PARIS, CRÈME ACIDULÉE À L'AIL ET CHUTNEY DE FRUITS	
FRENCH FRIES AS A SIDE DISH / SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES	5.00