

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 OR» 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

CHARDONNAY DE GENÈVE AOC	7.00
LES GRAVINES	
«TERRE ALTE» DOC	8.00
MERLOT BIANCO, FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
ABT HIRONYMUS VDS	9.20
SAUVIGNON BLANC, WEINGUT KLOSTERHOF	

ROSÉ

«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX" AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

RED WINES / VINS ROUGES

«BARDONNEX» AOC	7.00
GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT	
DOMAINE DE VERBANT, LANDECY	
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC	8.70
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«GIORNICO RISERYA ORO»	10.10
FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	

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

CHICKEN BREAST ESCALOPE (CH)
SWEET AND SOUR SAUCE
STEAMED RICE

26.00

FISH

SALMON TROUT FILLET (TUR, AQUACULTURE)
ALMOND BUTTER
PARSLEY POTATOES
GRILLED COURGETTE SLICES

26.00

VEGETARIAN

PLANT BASED SCHNITZEL
(BASIS PLANT PROTEIN)
SOUR CREAM SAUCE
NOODLES AND VEGETABLES

23.50



MENU

SPECIAL

CIPOLLATA SKEWER (PORK, CH)
WITH BACON, PINEAPPLE AND CHILLI
PEPPERS
NOODLES AND BARBECUE SAUCE

20.50

CREATE YOUR THREE-COURSE MENU WITH

TWO KINDS OF MELONS
WITH PORT WINE REDUCTION
GARNISHED WITH LEAF SALAD

AND

MARINATED BERRIES
VANILLA ICE CREAM

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

POITRINE DE POULET (CH)
SAUCE AIGRE-DOUCE
RIZ CUIT À LA VAPEUR

26.00

SPECIAL

BROCHETTE DE CIPOLLATA (PORC, CH)
AVEC LARD, ANANAS ET POIVRONS
NOUILLES ET SAUCE BARBECUE

20.50

POISSON

FILET DE TRUITE SAUMONÉE (TUR, AQUACULTURE)
BEURRE D'AMANDE
POMMES DE TERRE PERSILLÉES
TRANCHES DE COURGETTES GRILLÉES

26.00

VÉGÉTARIEN

ESCALOPE « PLANT BASED »
(BASE DE PROTÉINES VÉGÉTALES)
SAUCE À LA CRÈME AIGRE
NOUILLES ET LÉGUMES

23.50



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

DEUX SORTES DE MELONS
AVEC RÉDUCTION DE VIN DE PORTO
GARNI DE SALADE VERTE

ET

BAIES MARINÉES
GLACE À LA VANILLE

14.00

(ENTRÉE OU DESSERT 7.50)

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»		
ASPARAGUS CREAM SOUP		9.80
SOUPE CRÈMEUSE AUX ASPERGES		

GOULACHE

SPICY GOULASH SOUP WITH SMOKED PAPRIKA, BEEF AND PORK DICES (CH)
SOUPE 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



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



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