

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		
CHASSELAS DE GENÈVE		7.00
LES GRAVINES		
SOUVIGNIER GRIS		8.90
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ		
«SOL LUCET KOSHU»		8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN		
«MAGALI» AOC		9.90
CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG, PETIT ARVINE		
CAVE PAPILLON, SALGESCH		
ROSÉ		
«ŒIL-DE-PERDRIX» AOC		9.60
CHÂTEAU D'AUVERNIER, NEUCHÂTE		
RED WINES / VINS ROUGES		
«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT		7.50
ANGELO DELEA, LOSONE		
HUMAGNE ROUGE AOC		9.50
BELLE VALLÉE,		
BERGSTEIGER, BLAUBURGUNDER AUSLESE		11.50
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ		

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

ASIAN-MARINATED VENISON PEPPER (DE)
SERVED WITH HOMEMADE CURRY
SPAETZLE
AND PAK CHOI
26.00

FISH

PAN-FRIED TROUT FILLET (TR AQUACUL-
TURE)
SERVED ON A BED OF SPINACH LEAVES
ACCOMPANIED BY GRAPE AND HORSERAD-
ISH BUTTER
AND STEAMED RICE
26.00

VEGETARIAN

JACKFRUIT CUTLETS
WITH AURORA DIP
STEAMED RICE
AND MARKET VEGETABLES
23.50

MENU

SPECIAL

TURKEY BREAST STRIPS (FR)
BREADED WITH NUTS
SERVED ON A POTATO
AND PUMPKIN SALAD
20.50

CREATE YOUR THREE-COURSE MENU WITH

AUTUMN SALAD
WITH FINELY MARINATED CABBAGE STRIPS
AND PRESERVED PEAR SLICES

AND

CHESTNUT PURÉE
WITH MERINGUE
ACCOMPANIED BY VANILLA ICE CREAM

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



VIANDE

POIVRE DE CERF MARINÉ À L'ASIATIQUE (DE)
SERVI AVEC DES SPÄTZLI AU CURRY MAISON
ET DU PAK CHOÏ
26.00

MENU

SPECIAL

LANIÈRES DE POITRINE DE DINDE (FR)
PANÉES AUX NOIX
SERVIES SUR UNE SALADE DE POMMES DE TERRE ET
POTIRON
20.50

POISSON

PAN-FRIED TROUT FILLET (TR AQUACULTURE)
SERVED ON A BED OF SPINACH LEAVES
ACCOMPANIED BY GRAPE
AND HORSERADISH BUTTER
AND STEAMED RICE
26.00

VÉGÉTARIEN

ÉMINCÉ DE JACQUIER
AVEC SAUCE AURORA
RIZ CUIT À LA VAPEUR
ET LÉGUMES DU MARCHÉ
23.50

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

SALADE D'AUTOMNE
AVEC DES LAMELLES DE CHOU FINEMENT MARINÉES
ET DES QUARTIERS DE POIRES EN CONSERVE

ET

PURÉE DE CHÂTAIGNES
AVEC MERINGUE
ACCOMPAGNÉE DE GLACE À LA VANILLE
14.00
(ENTRÉE OU DESSERT 7.50)

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



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



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»		

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

SCHÖNEGG PLATTER

CURED HAM, BÜNDNERFLEISCH (AIR-DRIED BEEF), DRY SAUSAGE, FARM-
HOUSE HAM, AND CHEESE
MARINATED OLIVES, CHERRY TOMATOES,
MARINATED GRILLED CHEESE AND PICKLED PEAR SLICES
HOMEMADE HUMMUS

SCHÖNEGG PLATEAU VARIÉ

JAMBON CRU, VIANDE DES GRISONS, SAUCISSON SEC, JAMBON PAYSAN ET
FROMAGE
OLIVES MARINÉES, TOMATES CERISES,
FROMAGE GRILLÉ MARINÉ ET TRANCHES DE POIRE MARINÉES
HOUMOUS MAISON
36.00

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



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
LAMB CHOPS ROASTED WITH GARLIC AND HERBS	
CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES À L'AIL ET AUX HERBES	39.50
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 BŒUF 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

CLASSICS

PORK FILLET MÉDAILLONS MOREL CREAM SAUCE
NOODLES WITH HERBS AND VEGETABLE GARNISH

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC,
SAUCE À LA CRÈME ET AUX MORILLES
NOUILLES AUX FINES HERBES ET GARNITURE DE LÉGUMES

39.50

ADDITIONAL SAUCE
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE
3.50

CLASSICS

LAMB CHOPS (NZ)
SERVED ON A
CASSOULET WITH BEANS
PUMPKIN, BACON, AND POTATOES
HORSERADISH MUSTARD PISTOU

CÔTELETTES D'AGNEAU (NZ)
SERVIES SUR UN
CASSOULET AUX HARICOTS
COURGE, LARD ET POMMES DE TERRE
PISTOU À LA MOUTARDE ET AU RAIFORT

42.00