

# Brunch de Pâques

## Dimanche 31 Mars 2013

**Adultes: CHF 81.-**

(Boissons chaudes et jus de fruits inclus)

**Enfants: CHF 28.-**

(De 4 à 12 ans)



### Au Menu...

**Soupe de Petit Pois à Huile de Truffe / Green Pea Soup & Truffle Oil**

**Risotto Crémeux à l'Ail des Ours et St Jacques**

*Creamy Risotto with Wild Garlic and Scallops*

**Carré d'Agneau, Légumes primeurs et Pommes Rattes, Jus au Thym**

*Whole Rack of Lamb, Steamed Vegetables & Ratte Potatoes,  
Thyme Jus*

**Le Bar à Salades / Salad Bar**

**Salades Asiatiques / Asian Salads**

**Nos Fruits de Mer / Our Sea Foods**

*Crevettes, Huitre, Homard, Sashimi de Thon, Saumon &  
Noix de St- Jacques*

**Sélection de Fromages (Situés dans le Salon) / Cheese Selection**

*(Located in the Private Room)*

**La Boulangerie / Bakery**



### A la Carte...

**Poulet rôti aux Fèves, petits Légumes et Purée Maison**

*Roasted spring Chicken with Fava beans, Baby Vegetables and Mashed  
Potatoes*

**Pavé de Saumon à la Plancha, Purée de Petit Pois, Compote de Patates  
douces et Coulis de Poivrons**

*Salmon Fillet « A la Plancha », Green Pea puree, Sweet potatoes*

**Filet de Bar Grillé, Sauce Hollandaise, Asperges vertes et Riz Basmati**

*Grilled Sea Bass filet, Hollandaise sauce, Green Asparagus and Basmati  
Rice*

**Pancake au Chocolat & Compote de Banane**

*Chocolate Pancake & Banana Compote*

**Œufs à Votre Convenance, Roesti & Tomate Grillée**

*Any Egg Style, Roesti & Grilled Tomato*

**Œufs Pochés, Tartare d'Avocats & Hollandaise aux Agrumes**

*Poached Eggs, Avocado Tartar & Citrus Hollandaise*



**Le Salon des Gourmandises / The Sweet Suite**