



SALADES - Salads	entrée/plat
SALADE CÉSAR AU POULET / <i>Caesar salad with chicken</i>	15/26
SALADE CÉSAR AUX GAMBAS / <i>Caesar salad with king prawns</i>	18/32
CŒUR DE CABUS / <i>Gem lettuce</i>	18
SALADE 100 % TONIQUE, MESCLUN, TOMATES CERISE	21
TAGLIATELLES DE LÉGUMES, FENOUIL, NOIX, GRAINES DE COURGE & BAIES DE GOJI <i>100 % Tonic salad, mixed green salad, cherry tomatoes, vegetables tagliatelle, fennel, walnuts, pumpkin seeds & goji berries</i>	22
SALADE MONT CERVIN, MESCLUN, ŒUF DUR, CROÛTONS, APPENZELLER, VIANDE SÉCHÉE ET VINAIGRETTE BÉNICHON <i>Mont Cervin salad, mixed green salad, egg, croutons, Appenzeller cheese, air-dried beef & Bénichon mustard vinaigrette</i>	22
LES CLASSIQUES DU CALLA - Calla's classics	
DEMI AVOCAT & CREVETTES AVEC SAUCE COCKTAIL MAISON <i>1/2 Avocado & shrimp with its homemade cocktail sauce</i>	15
CEVICHE DE SAUMON & ST JACQUES, LECHE DE TIGRE PATATE DOUCE & MAÏS <i>Salmon & scallops ceviche, Leche de Tigre, sweet potato & corn</i>	24
TARTARE DE VEAU, PORTION PLAT SERVIE AVEC FRITES & SALADE VERTE <i>Veal tartar (main course served with french fries & green salad)</i>	21/38
TARTARE DE BAR, MANGUE & PAPAYE, HUILE VANILLE CITRON VERT PORTION PLAT SERVIE AVEC FRITES & SALADE VERTE <i>Seabass tartar with mango & papaya, vanilla & lime oil (main course served with french fries & green salad)</i>	21/38
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON MARINÉ AU CHASSELAS <i>Homemade foie gras terrine marinated with Chasselas wine</i>	24
6 OU 12 ESCARGOTS GRATINÉS EN PERSILLADE <i>6 or 12 snails gratinated with butter & parsley</i>	21/38
VITELLO TONNATO, CÂPRES D'ITALIE & POUSSÉS MIZUNA <i>Vitello tonnato, Italian capers & mizuna leaves</i>	28
ŒUF PARFAIT BIO & FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS AUX HERBES <i>Slow-cooked organic egg with sauteed wild mushrooms & herbs</i>	22
ST JACQUES POÊLÉES, TAGLIATELLES DE LÉGUMES & ÉMULSION AUX AGRUMES <i>Seared scallops, vegetable tagliatelle & citrus emulsion</i>	26
GAMBAS À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE AUTOMNALE <i>King prawns "a la plancha", seasonal Vierge sauce</i>	26
POTAGES DU MOMENT - Seasonal soups	
BISQUE DE HOMARD & SES CROÛTONS / <i>Lobster bisque & bread croutons</i>	22
VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MOMENT / <i>Seasonal vegetables veloute</i>	14
GRATINÉE À L'OIGNON ET GRUYÈRE D'ALPAGE / <i>Onion soup and Gruyère cheese</i>	18
NOTRE SÉLECTION DE PÂTES - Our pasta selection	
SPAGHETTI À LA CRÈME ET SAUMON FUMÉ <i>Spaghetti with smoked salmon & cream</i>	29
SPAGHETTI À LA TAPENADE D'OLIVES AU PARFUM DE TRUFFE <i>Spaghetti with truffle flavoured olives tapenade</i>	28
TORTELLINI ÉPINARDS & RICOTTA / <i>Tortellini with spinach & Ricotta cheese</i>	23
LES RISOTTOS DU CHEF - Chef's risottos	
RISOTTO EXTRA CARNAROLI AU VIEUX PARMESAN <i>Extra Carnaroli aged Parmesan cheese risotto</i>	23
RISOTTO EXTRA CARNAROLI AU POTIRON / <i>Extra Carnaroli pumpkin risotto</i>	25

RISOTTO EXTRA CARNAROLI SUISSE, CRÈME DE GRUYÈRE & GRISONS <i>Extra Carnaroli Swiss risotto with Gruyère cream & Grison's air dried beef</i>	32
RISOTTO EXTRA CARNAROLI MILANAIS AU SAFRAN <i>Extra Carnaroli saffron risotto</i>	32
RISOTTO EXTRA CARNAROLI AUX CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS <i>Extra Carnaroli wild mushrooms risotto</i>	30
MER ET LAC - Lake and Sea	
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE / <i>Grilled or sauteed sole with lemon butter</i>	84
FILET DE BAR GRILLÉ / <i>Grilled seabass filet</i>	42
FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI / <i>Roasted Scottish salmon filet</i>	46
FILET DE CABILLAUD RÔTI AUX AROMATES / <i>Roasted cod filet with herbs</i>	36
PANACHÉ DE POISSONS / <i>Selection of grilled fish</i>	52
LANGOUSTE À LA PLANCHA / <i>Seared tropical lobster "a la plancha"</i>	64
SÉLECTION DE VIANDES - Meat selection	
FAUX-FILET GRILLÉ SERVI AVEC SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE <i>Grilled sirloin steak served with Béarnaise or peppercorn sauce</i>	54
ESCALOPE MILANAISE, POUSSÉS DE MIZUNA COPEAUX DE CHAMPIGNONS & PARMESAN <i>Milanese style veal, mizuna leaves, fresh mushrooms & Parmesan cheese</i>	52
COQUELET GRILLÉ AVEC SAUCE AUX OLIVES & AROMATES <i>Grilled baby chicken with olives & herbs sauce</i>	36
ÉMINCÉ DE VEAU SUISSE AUX CHAMPIGNONS <i>Swiss sliced veal served with creamy mushroom sauce</i>	46
CANNETTE RÔTIE AUX ÉPICES & MIEL / <i>Honey roasted duck breast</i>	40
BACON & CHEESE BURGER	38
Tous nos plats de poisson et viande sont servis avec une garniture de votre choix <i>All our fish and meat courses are served with a side dish of your choice</i>	
GARNITURES - Side dishes	
POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX AROMATES / <i>Roasted potatoes with herbs</i>	8
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE / <i>Mashed potatoes</i>	
FRICASSÉ DE LÉGUMES DE SAISON / <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	
SALADE VERTE / <i>Green salad</i>	
RIZ SAFRANÉ / <i>Saffron rice</i>	
ÉPINARDS / <i>Spinach</i>	
POMMES FRITES / <i>French fries</i>	
DESSERTS	
MOELLEUX AU CHOCOLAT 72%, CREME GLACÉE VANILLE ET CAMEL <i>72% dark chocolate moelleux, vanilla ice cream & caramel</i>	17
FORÊT NOIRE MANDARIN / <i>Mandarin Black forest</i>	14
MERINGUE & FRUITS EXOTIQUES FAÇON PAVLOVA <i>Pavlova style meringue & exotic fruit</i>	14
TARTELETTE VANILLE, CASSIS ET NOISETTE / <i>Vanilla, blackcurrant & hazelnut tart</i>	13
SAINT HONORÉ AUX MARRONS & MANDARINE <i>Chestnuts and mandarin "Saint Honoré"</i>	12
CAFÉ GOURMAND (uniquement le midi) <i>Sweet selection served with coffee or tea (during lunch only)</i>	19
SALADE DE FRUITS / <i>Fresh fruits salad</i>	14

PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS
Prices are net in CHF, taxes and service included