

NOS APÉRITIFS & TAPAS

Alcala Brothers cured ham platter Pata Negra, baguette bread 30.00	Assiette de jambon cru des Frères Alcala Pata Negra, pain baguette	Tuna Tataki 24.00 Crispy Asian-style vegetables	Tataki de thon Légumes croquants à l'asiatique
Mi-cuit foie gras Seasonal chutney 28.00	Foie gras mi-cuit Chutney de saison	Homemade crispy calamari 22.00 Green Chili Mayonnaise	Calamars croustillants maison mayo au piment vert
Charcuterie and cheese platter 25.00 Pickles, toasts and butter	Assiette de charcuterie et fromage Pickles, toasts et beurre	Dynamite Prawns 18.00 Wakame and sesame, sriracha mayonnaise	Gambas Dynamite Wakamé et sésame, mayonnaise à la sriracha
Alcala Brothers aperitif trio 22.00 Hummus, carrot mezze, olive and artichoke tapenade, pickles	Trio apéritif des Frères Alcala Houmous, mezzé de carottes, tapenade d'olives et artichauts, pickles	Pata Negra Croquetas by the Alcala Brothers 15.00 Herb-infused crème fraîche	Croquetas de Pata Negra des Frères Alcala Crème fraîche aux herbes
		Arancini 12.00 Homemade tomato sauce with fresh basil	Arancini Sauce tomate maison au basilic

NOS SALADES

Mixed salad 15.00	Salade mêlée
Green Salad 10.00	Salade verte
Caesar salad 31.00 Chicken fillets, crudités, parmesan, anchovy dressing	Salade César Filets de poulet, crudités, parmesan, sauce aux anchois
Goat's cheese and honey salad 28.00 Ashen goat's cheese, honey, confit tomatoes and red onion pickles, sherry vinaigrette	Salade de chèvre et miel Fromage de chèvre cendré, miel, tomates confites et pickles d'oignons rouges, vinaigrette au xérès
Norwegian salad 28.00 Smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, red onions, potatoes, lemon vinaigrette	Salade norvégienne Saumon fumé, avocat, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre, vinaigrette citronnée

NOS CLASSIQUES

Home-smoked salmon 28.00 Citrus cream, toasts and salad	Saumon fumé par nos soins Crème aux agrumes, toasts et salade
Fish & chips 27.00 Breaded perch fillets, homemade curry sauce	Fish & chips Filets de perche panés, sauce curry maison
Club sandwich 29.00 Chicken, bacon, eggs, mayonnaise, tomatoes, lettuce, french fries and salad	Club sandwich Poulet, bacon, œufs, mayonnaise, tomates, laitue, frites et salade
Salmon club sandwich 29.00 Smoked salmon, Philadelphia, avocado, tomatoes, cucumber, french fries and salad	Club sandwich saumon Saumon fumé, Philadelphia, avocat, tomates, concombre, frites et salade
Vegetarian club sandwich 25.00 Philadelphia, avocado, tomatoes, cucumber, french fries and salad	Club sandwich végétarien Philadelphia, avocat, tomates, concombre, frites et salade

NOS BURGERS

Cod Burger 32.00 Homemade greek herb sauce, french fries and salad	Burger de cabillaud Sauce grecque aux fines herbes maison, frites et salade
Swiss Beef Burger 30.00 Bacon, caramelized onions, homemade barbecue sauce, french fries and salad	Burger de bœuf suisse Bacon, oignons confits, sauce barbecue maison, frites et salade
Chicken Burger 28.00 Coleslaw, cheddar, homemade sriracha mayonnaise, french fries and salad	Burger de poulet Coleslaw, cheddar, mayonnaise à la sriracha maison, frites et salade

NOS TARTARES

Chef's classic knife cut tartare 34.00 Swiss Beef Tartare 170g, french fries, salad and toasts	Tartare classique du Chef coupé au couteau Tartare de bœuf suisse 170g, frites, salade et toasts
Knife cut Swiss Alpine salmon tartare 34.00 Shallots, chives, lemon, salad and toasts	Tartare de saumon Swiss Alpine coupé au couteau Échalotes, ciboulettes, citron, salade et toasts

De 12h00 à 13h45 et de 18h00 à 21h30

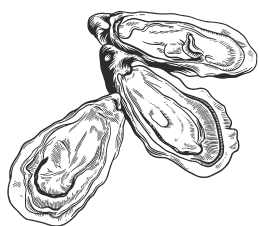
NOS HUÎTRES

12 oysters 39.00 12 huîtres

9 oysters 29.00 9 huîtres

6 oysters 20.00 6 huîtres

4 oysters 14.00 4 huîtres



NOS PROPOSITIONS

Lamb shank 44.00 Souris d'agneau
Aligot, fried onions Aligot, oignons frits

Beef rib steak 39.00 Entrecôte de bœuf
Seasonal vegetables, Légumes de saison, frites
french fries and salad et salade

Loë perch Filets 39.00 Filets de perche Loë
Seasonal vegetables and Légumes de saison et
steamed potatoes pommes de terre vapeur

Prawn linguine 35.00 Linguines de gambas
Lobster bisque bisque de homard

Duck Magret 33.00 Magret de Canard
Polenta & Foie Gras Sauce Polenta & sauce foie gras

NOS CARPACCIOS

Beef carpaccio 24.00
Ricotta, truffle, parmesan

Carpaccio de boeuf
Ricotta, truffe, parmesan

Italian-style octopus carpaccio 22.00
Tomato and olive dressing

Carpaccio de poulpe à l'italienne
Sauce vierge aux tomates et olives

NOS MENUS ENFANT

Chicken strips breaded 21.00
with cornflakes
French fries, tartar sauce

Aiguillettes de poulet 21.00
panées aux cornflakes
Frites, sauce tartare

Mini cheeseburger 20.00
Lettuce, tomatoes, onions,
bacon and barbecue sauce,
french fries and salad

Mini cheeseburger 20.00
Laitue, tomates, oignons,
bacon, sauce barbecue,
frites et salade

Fish & chips 16.00
Breaded perch fillets,
homemade curry sauce

Fish & chips 16.00
Filets de perche panés,
sauce curry maison

NOS DOUCEURS

Cookie 5 Cookie

Café Gourmand 13.00 Café gourmand

(GF) Chocolate Fondant 13.00 Fondant chocolat (sans gluten)

Lemon Meringue Pie 13.00 Tartelette Citron Meringuée

Seasonal Pie 13.00 Tartelette de saison

Pana Cotta 11.00 Pana Cotta aux fruits

Fruit Salad 09.00 Salade de fruits

We will be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in our dishes. We would like to point out to our customers that all our dishes are prepared à la minute, which means that a certain amount of waiting time is required before they are ready. Our prices are in Swiss francs, including VAT and service. Origin: Beef/Chicken/Lamb: Swiss, Perch Loe: Swiss, Salmon (tartare): Swiss, Salmon (smoked): Norway, Foie gras: France, Octopus: Italy, Shrimp: Vietnam, Caviar: China, Wagyu: Japan, Tuna: Vietnam, Squid: France, Cod: Iceland, Bread: Swiss / France

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos mets. Nous avisons notre aimable clientèle que tous nos plats étant préparés à la minute, un certain temps d'attente s'avère dès lors nécessaire à leur bonne réalisation. Nos tarifs s'entendent en francs suisses, TVA et service compris. Provenance : Huitres : France, Bœuf/Poulet/Agneau/Porc : Suisse, Perches Loe : Suisse, Saumon (tartare) : Suisse, Saumon (fumé) : Norvège, Foie gras : France, Poulpe : Italie, Crevettes : Vietnam, Thon : Vietnam, Calamar : France, Cabillaud : Islande, Pain : Suisse / France,