



TAPAS

12h00 – 23h00

Pizza truffe d'été 30
Summer truffle pizza • Pizza mit Sommertrüffel

Planche de viande séchée 35
Dried beef platter • Walliser Trockenfleisch Teller

Naan au sérac d'alpage - livèche et jambon cru 12
Serac cheese naan, maggi herb and raw ham • Naan mit Liebstöckel, Frischkäse von der Alp und Rohschinken
Disponible aussi sans jambon • Vegetarian option without ham available • Vegetarische Option ohne Schinken verfügbar

CRISPY SHAKE 29
Tartare de saumon - jalapeño, riz frit croustillant 4pce
Creamy spicy salmon tartar - jalapeño, crispy fried rice • Würziges Lachstartar - Jalapenô, knuspriger Reis

CRISPY MAGURO 29
Tartare de thon - cébette, riz frit croustillant 4pce
Creamy spicy tuna tartar - spring onion, crispy fried rice • Würziges Thunfischtartar - Frühlingszwiebeln, knuspriger Reis

LES CLASSIQUES

12h00 – 23h00

Club sandwich 32/35

Dinde *ou* saumon - avocat
Turkey *or* salmon - avocado • Truthahn *oder* Lachs-Avocado

Salade César 29/32

Poulet caramel et coco *ou* gambas et avocat
Coconut and caramel chicken *or* king prawns and avocado • Kokosnuss und Karamell Poulet *oder* Garnelen und Avocado

Tortiglioni sauce tomate du Chef 24
Tortiglioni with Chef's tomato sauce • Tortiglioni mit Chef's Tomatensauce

Tortiglioni sauce arrabiata *Recette Signature du Chef Marco Ortolani, La Réserve Zurich* 24
Tortiglioni with arrabiata sauce • Tortiglioni mit Arrabiata Sauce

Linguine saumon à la crème 28
Linguine with salmon and cream • Linguine mit Lachs-Rahmsauce

Linguine Bolognaise 26
Linguine Bolognese

Ambassador Burger au bœuf, fromage raclette 38
Ambassador beef burger with raclette cheese • Ambassador Rindsburger mit Raclette Käse

Steak de poulet au miso raz el-hanout 39
Chicken marinated with raz el hanout miso • Miso und Raz el-hanout marinierte Pouletbrust

Fish & chips saumon, sauce tartare du Chef  34
Salmon Fish & chips, Chef's tartare sauce • Lachs Fish & Chips, Chef's Tartarsauce

 2CHF reversés à la Fondation Genolier • 2CHF are donated to the Genolier Foundation • 2CHF werden an die Genolier Foundation gestiftet

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.
Please inform us of any food allergies.

Prix nets en Francs Suisse, taxes et service compris
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inklusive

Net prices in Swiss Francs, tax and service included

Notre Chef Exécutif Yann Kriba et sa brigade vous proposent une carte de saison et des produits majoritairement suisses.

LES ENTREES

STARTERS

12h00 – 14h00 / 19h00 – 22h00

- Carpaccio de fera des lacs suisses** 24
Pêche blanche et fenouil brun 🌿
Fera carpaccio, white peach and dark fennel
Felchen Carpaccio, weisser Pfirsich und Fenchel
- Soupe froide de concombre** 18
Radis, huile au sureau de nos forêts et granité rosé La Mascaronne
Cold cucumber soup, radish, vegetable oil perfumed with elderflower from our forest and rosé granité La Mascaronne
Kalte Gurkensuppe, Rettich, selbstgemachtes Holunderöl und Granité vom Rosé La Mascaronne
- Tartare de veau suisse**, abricot du Valais, Sbrinz et génépi 🌿 26
Swiss veal tartar, Valais apricot Sbrinz cheese and genipi
Schweizer Kalbstartar, Aprikose aus dem Wallis, Sbrinz und Genepi
- Cœur de burrata à la crème double de Gruyère** 31
Tomates cerises et sauge 🌿
Burrata with double cream from Gruyère, cherry tomatoes and sage
Burrata vom Greyerzer Doppelrahm, Cherry Tomaten und Salbei
- 🌿 Herbes aromatiques provenant de notre jardin

LES PLATS

MAIN COURSES

12h00 – 14h00 / 19h00 – 22h00

- Omble suisse confit** 38
Purée de pomme de terre saveur bouillabaisse et ratatouille citronnée
Arctic char confit, bouillabaisse flavored mashed potatoes, ratatouille and lemon
Seesaibling, Kartoffel Mousseline mit Bouillabaisse parfümiert, Ratatouille mit Zitronen
- Filet de bœuf suisse** 53
Vierge aux fruits des bois, duxelles de chanterelles et mousseline de navet
Swiss beef fillet, wild berry sauce, chanterelles duxelles and turnip mousseline
Schweizer Rindsfilet, Waldbeeren Sauce, Pfifferlinge und Mousseline von Navet
- Risotto à la truffe d'été**, carciofini et lard de Colonnata 40
Summer truffle risotto, artichoke and lardo di Colonnata
Risotto mit Sommertrüffel, Artichoken und Colonnata Speck
Disponible aussi sans le lard • Vegetarian option without bacon available • Vegetarische Option ohne Speck verfügbar
- Cœur d'artichaut** 31
Sabayon « Jeeper » et feuilles d'artichaut comme chez maman
Artichoke heart, «Jeeper» champagne sabayon and Mum's artichoke leaves
Artischokenherzen, Jeeper Champagner Sabayon und Artischockenblätter
- Côte de veau suisse milanaise** *Recette Signature du Chef Marco Ortolani, La Réserve Zurich* 62
Mousseline de pommes de terre et légumes de saison
Swiss veal rib « à la milanaise », potato mousseline and seasonal vegetables
Schweizer Kalbskotelette Milanaise, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.
Please inform us of any food allergies.

Prix nets en Francs Suisse, taxes et service compris
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inklusive
Net prices in Swiss Francs, tax and service included