

Carte d'été

11.30 – 13.30 / 18.00 – 21.30 heures

Pour les allergies, les intolérances ou les questions sur l'origine de l'aliment
veuillez contacter notre équipe de service.

La plupart des plats peuvent être préparés sans gluten et sans lactose.
Sur demande, nous vous offrons proposons également du lait de soja ou du lait sans lactose
Sur demande, nous vous offrons proposons du lait au soja ou du lait sans lactose
et des petits pains sans gluten et sans lactose.

Brise légère / Entrées pour gourmets

		CHF	CHF
		½ Portion	
F: 1/6/9/11 L: 9/11 P: 9	Salade verte avec vinaigrette à la framboise et à la citronnelle ou avec une vinaigrette française ou italienne		15
2/6/7/9	Salade d'été avec des nectarines, des melons et des amandes effilées grillées avec une vinaigrette à la framboise et à la citronnelle		18
6/9	«Vitello tonnato» Moignon de veau rond avec sauce au thon, oignons et câpres	29	34
4/7/9/11/13	Tartare de bœuf "Sternen" (75gr / 150gr) Préparation selon vos souhaits personnels ; doux, moyen ou épicé avec du pain grillé et du beurre (Raffiné au cognac + CHF 3, frites en accompagnement + CHF 6)	29	39
3/6/7/9	Tataki de thon à la crème de wasabi et salade de concombre et sésame		28

CHF CHF
½ Portion

«Rêve d'été»

3/4/6/7/9/12	Tomates et mozzarella, Tataki de thon à la crème de wasabi, Tartare de bœuf, gaspacho de tomates à l'huile de basilic, Rouleaux de printemps à la sauce chili douce et au vitello tonnato	48
--------------	---	----

Soupes

6/9/10 végétalien	Bouillon de légumes asiatique avec champignons shiitake, pak choi et germes	18
6/9 végétalien	Gaspacho de tomates à l'huile de basilic	16

Entrées chaudes et gourmandises végane / végétariennes

6/7/9/ végétalien	Patates douces cuites au four avec du guacamole, Ricotta végane au citron et à la roquette	35
6/9/13	Raviolis orientaux farcis aux pois chiches et aux courgettes avec une sauce au curry fruitée et à la noix de coco	29 34

CHF CHF
½ Portion

Pêché pour vous en eau douce et en mer

3/4/7/9	Sandre frit avec beurre de tomates et d'herbes, purée de patates douces et poireaux d'été		49
1/3/4/7/13	Croustillants de poisson maison (tilapia) avec sauce tartare et pommes de terre vapeur	34 * 120gr	39 * 200gr
5/6/7/9	Thon saisi brièvement mariné à la citronnelle, au piment et à la coriandre, servi avec du quinoa et du pak choi		48

Spécialité de la maison

6/7/9/10/11	Spare ribs au four avec pommes frites coleslaw, sauce BBQ et crème aigre, servi sur une planche en bois		49 400gr
-------------	---	--	-------------

Viande

6/7/9	Veau tranché « Zürcher Art » avec des röstis au beurre	47 *	52 *
1/4/7/9/10	Cordon bleu de porc, interprété de manière moderne à la «manière Seehotel Sternen» farci de jambon de derrière et de fromage de montagne épicé, servi avec des légumes glacés et des pommes frites		46
6/9/10/12	Entrecôte de bœuf au jus de porto avec des patates douces cuites au four et des poireaux d'été		55

TOUS LES PLATS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS AU MÊME PRIX EN TANT QU'ASSIETTE FITNESS.

Si vous souhaitez un accompagnement de légumes pour les plats marqués d'un *,
nous facturons un supplément de CHF 6.