

# LUNCH MENU

## SHARING PLATES

### PITA & DIPS V ..... 28 CHF

Caviar d'aubergine, poivrons feta, tzatziki

*Aubergine cream, peppers & feta spread, tzatziki*

### COLD CUTS & CHEESE PLATTER GF . 33 CHF

Viande séchée suisse et gruyère suisse affiné

*Dried Swiss beef meat and aged Swiss gruyere*

## SANDWICHES

### CHICKEN BRIOCHE ..... 26 CHF

Brioché de poulet, mayonnaise au tahiné, moutarde à l'ancienne

*Chicken, tabini mayonnaise, wholegrain mustard, brioche*

### PULLED BEEF BURGER ..... 32 CHF

Effiloché de bœuf, sauce BBQ, potato wedges et salade

*Shredded beef, BBQ sauce, potato wedges and salad*

### LOBSTER ROLL ..... 38 CHF

Homard, mayonnaise et pickles d'oignons rouges

*Lobster, mayonnaise and pickled red onions*

### SIDE DISHES V GF ..... 7 CHF

\*PILAF RICE \*POTATO WEDGES \*SUCRINE LETTUCE

## DISHES

### CAPRI SALAD V ..... 26 CHF

Tomates, pêches, burrata et pesto d'estragon

*Tomato and peach salad with burrata and tarragon pesto*

### BREITLING SALAD GF ..... 28 CHF

Ventrèche de thon, œuf, tomates, poivron vert, radis, artichaut, olives noires

*Tuna belly, egg, tomato, green pepper, radish, artichoke, black olives*

### BREITLING TARTARE GF ..... 34 CHF

Tartare de bœuf coupé au couteau, œuf mollet, potato wedges

*Hand-cut beef tartare, soft-boiled egg, potato wedges*

### SALMON TIRADITO GF ..... 34 CHF

Cœur de saumon, pêche, artichaut cru, salade de fenouil et aneth, vinaigrette citronnée

*Salmon heart of fillet, peach, raw artichoke, fennel and dill salad, lemon vinaigrette*

### CHICKEN SUPREME GF ..... 32 CHF

Suprême de volaille marinée au zatar, millefeuille de pommes de terre, coulis de poivrons et sauce chimichurri

*Chicken breast marinated in zatar, potato millefeuille, pepper coulis and chimichurri sauce*

### PARMIGIANA V ..... 29 CHF

Aubergines, tomates, mozzarella et parmesan, servie avec une salade

*Aubergines, tomatoes, mozzarella and parmesan, served with salad*

### PESTO ROSSO PASTA V ..... 26 CHF

Fusillis, burrata et sauce pesto rosso

*Fusilli pasta, burrata cheese and red pesto sauce*

## DESSERTS

### SEASONAL FRUIT MILLEFEUILLE.... 15 CHF

Fruits rouges, crème fouettée légère à la vanille, basilic, pâte feuilletée

*Red fruits, light vanilla whipped cream, basil, puff pastry*

### LEMON TART ..... 13 CHF

Tartelette au citron

### PROFITEROLE ..... 15 CHF

Chou, glace vanille bourbon, sauce chocolat

*Profiterole, bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce*

### CAFÉ GOURMAND ..... 15 CHF

Boisson chaude au choix, accompagnés de nos petits desserts

*Hot drink of your choice, with our selection of desserts*