

Tapas

CHF

Vegetarisch kalt • Végétarien froid

Trockentomaten Tomates séchées.....	4.50
Aceto-Zwiebelchen Petits oignons à l'aceto	5.50
Marinierte Champignons Champignons marinés.....	5.50
Büffel-Mozzarella-Kugeln Cerises de mozzarella de Buffalo	6.50
Gefüllte Pepperbells mit Frischkäse Pepperbells farcies au fromage frais.....	5.50
Im Ofen gebackene schwarze Oliven Olives noires cuites au four	5.00
Hausmarinierte grüne Jumbo Oliven Olives vertes Jumbo marinade maison	5.00
Hausgemachte Gewürzmandeln Amandes épicées maison.....	3.00
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	5.50
Bruschetta avec tomates fraîches et basilic	
Variation auserlesener Käsesorten begleitet von saisonalem Chutney	12.50
Choix de fromages de sélection accompagnés d'un chutney de saison	

Vegetarisch warm • Végétarien chaud

Hausgemachtes Focaccia Brot frisch aus dem Ofen mit Extra Vergine Olivenöl	6.00
Pain focaccia maison frais du four avec l'huile d'olive Extra Vergine	
Knusprige Zucchini-Frischkäse-Zigarillos mit süss-saurem Dip	8.50
Cigarillos croustillants de zucchini au fromage frais avec dip aigre-doux	
Country cuts mit hausgemachtem Chili Jam und Sauerrahm	7.50
Country cuts avec Chili Jam maison et crème acidulée	
Feine Steinpilzravioli an einem Auberginen-Tomatenragout und Parmesanspähen	12.00
Raviolis de bolets au ragout d'aubergines et tomates, copeaux de parmesan	

Fleisch kalt • Viande froide

Serrano Schinken Jambon Serrano	10.50
Duo vom Bauernspeck und Salsiz Duo de lards de paysane et salsiz	9.00
Knuspriges Bruschetta mit geräucherter Entenbrust auf Dörraprikosen - Tapenade	8.00
Bruschetta avec magret de canard fumé, tapenade d'abricots séchés	
Entenleberterrinen im Weckglas, serviert mit Feigenmarmelade und Orangenbrioche	16.00
Foie gras, servi avec une marmelade aux figues et brioche à l'orange	
Rindstartar mit hausgemachten Mixed-Pickels und knusprigen Baguette-Scheiben 18.00 28.00	
Tartare de bœuf accompagné de mixed-Pickels maison et de baguette en tranche	

Fleisch warm • Viande chaude CHF

Pikante Lammspiessli (AU) mit einem feinen Mangochutney 12.00
Brochette d'agneau (AU), chutney de mangues

Würzige Rindshackfleischbällchen mit Barbecuesauce..... 11.00
Boulettes de bœuf et sauce barbecue

Marinierte Poulet – Satayspiesschen mit einer feinen Erdnusssauce 12.00
Brochettes de poulet marinées au Satay avec sauce de cacahuètes

Gebratenes Rindsfilet auf frischem Marktgemüse mit einem Entenleberjus 25.00
Filet de bœuf sauté sur lit de légumes du marché, jus de foie gras

Fisch warm • Poisson chaud

Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Ruccolakruste auf sämigem Trockentomatenrisotto 14.50
Filet de morue grillée à la croûte de roquette sur risotto aux tomates séchées

Gebackene Pangasiusknusperli an einer leichten Limetten-Quark Sauce 10.50
Pangasius frit avec une sauce légère aux limettes et séré

Lust auf einen Tapas-Rundgang?

Eine kulinarische Reise mit verschiedenen Häppchen, serviert in mehreren Gängen, inklusive Dessert.
Lassen Sie sich überraschen!

Envie de découvrir le monde des tapas?

Voyage culinaire composé de divers amuse-bouches, plusieurs services, dessert inclus. Laissez-vous
surprendre!

Kleine Reise | Petit voyage 27.00/Pers.

Grosse Reise | Grand voyage..... 45.00/Pers.

Leicht und gesund • Léger et sain

CHF

Grüner Salat **8.00**
Salade verte

Gemischter Salat **9.50**
Salade mêlée

Knackiger Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons **13.00 | 21.00**
Salade de doucette aux lard, œufs et croûtons

Salatschüssel «Market Style» | Bol de salade du marché **16.00**
Blattsalate mit Ei und Croûtons, Parmesanspähne, Trockentomaten und knackigem Gemüse
Salades variées avec oeuf et croûtons, copeaux de parmesan, tomates séchées et légumes croquants

Salatschüssel «Easy Life» | Bol de salade «Easy Life» **21.00**
Blattsalate mit gebratenen Pouletbruststreifen im Cornflakesmantel, Kresse und knackigem Gemüse
Salades variées avec poulet pané aux cornflakes en tranches, cresson et légumes croquants

Salatschüssel «l'Arcade» | Bol de salade «l'Arcade» **23.00**
Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesencrevetten, knusprigem Won Ton, Maiskörner,
knackigem Gemüse und Avocado
Salades variées avec crevettes géantes rôties, won ton croustillant, grains de maïs, légumes croquants et avocat
Dressing: Französisch oder Italienisch | Sauce: française ou italienne

Pizza

Pizza Margherita **16.00**
Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum
Tomates, mozzarella et basilic frais

Pizza alle verdure **18.00**
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Auberginen
Tomates, mozzarella, peperonis, courgettes, aubergines

Pizza Parma **22.00**
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, frisch gehobelter Parmesan
Tomates, mozzarella, jambon de parme, tomates cerises, parmesan fraîchement râpé

Pizza Gamberoni **22.00**
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola, Knoblauch
Tomates, mozzarella, crevettes géantes, roquette, ail

Flammkuchen | Tarte flambée **18.00**
Speck, Zwiebeln, Sauerrahm
Lard, oignons, crème acidulée

Fleischherkunft: Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch, wenn nicht anders deklariert.
Toutes nos viandes sont d'origine suisse, si pas déclaré autrement.

Kleine Verführer • Petites tentations

CHF

Hausgemachtes Tarte tatin begleitet von einem Doppelrahm-Meringue Eis (ca.20min)..... 8.50
Tarte tatin maison avec une glace de double crème à la meringue

Crème Catalania 4.50

Wohlwolliger Schokoladenkuchen 4.50
Gâteau du bonheur au chocolat

Pina colada Traum – Weisses Schokoladenmousse, marinierte Ananas, Limettensorbet, serviert mit einem lauwarmen Kokos-Schokoladenmuffin 12.00
Rêve de Pina Colada – Mousse au chocolat blanc, ananas mariné, sorbet au limon, servi avec un Muffin de coco et chocolat tiède

Dessertteller Arcade – eine Komposition von unseren süssen Verführer.....16.00
Assiette l’Arcade – une composition de nos petites tentations

Kombinieren Sie unsere kleine Desserts mit einer Mövenpick Glace-Kugel..... 3.50
Sublimez nos petits desserts d’une boule de glace Mövenpick

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst.

Manger est un besoin ; déguster est un art.

Chef's Specials

Suppen

Leichtes Kürbissüppchen mit Kardamon und Zimt, begleitet von einem geeisten Honigrahm.....	11.00
Feines Kartoffelsüppchen mit Trüffelöl serviert mit einem Spiesschen von Riesencrevetten im Serranoschinkenmantel.....	14.00

Fleisch

Rindsfilet „Rossini“ Gebratenes Rindsfiletmedaillon, serviert mit Entenleberterrine, kräftigem Jus, Marktgemüse und Pommes Allumettes.....	46.00
Ohne Entenleber.....	41.00
Zartes Maispouladenbrüstchen (FR) auf Spinatgnocchi, Mascarponeschaumsauce und Randenmousline.....	29.00

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Ruccolakruste auf sämigem Trockentomatenrisotto.....	29.00
---	-------

Vegetarisch

Säufiges Trockentomatenrisotto mit knusprigen Zucchetti-Frischkäse-Zigarillos	21.00
Spinatgnocchi mit frischem Spinat an einer feinen Mascarponeschaumsauce mit gerösteten Baumüssen.....	22.00
Feine Steinpilzravioli an Auberginen-Tomatenragout mit Parmesanspähnen.....	23.00

Chef's Specials

Potages

Crème de courge à la cardamome et cannelle, servie avec crème au miel froid..... 11.00

Crème de pommes de terre à l'huile de truffes, servie avec une brochette de crevettes géantes au manteau de jambon serrano..... 14.00

Viande

Filet de bœuf «Rossini» Médaillon de bœuf sauté, servi avec foie gras, jus, légumes du marché et pommes allumettes..... 46.00

Sans foie gras..... 41.00

Poularde aux maïs (FR) sur gnocchi aux épinards, sauce au mascarpone et mousseline de betterave rouge..... 29.00

Poisson

Filet de morue grillé à la croûte de roquette sur risotto aux tomates séchées..... 29.00

Végétarien

Risotto aux tomates séchées et cigarillos croustillants de zucchini au fromage frais 21.00

Gnocchis aux épinards à la sauce mascarpone, épinards frais et des noix grillées 22.00

Raviolis de bolets au ragout d'aubergines et tomates, copeaux de parmesan..... 23.00