

Carte d'automne

SAVEURS & ÉQUILIBRE

La santé à la carte

Le bien-être de nos patients et de leurs visiteurs est au cœur de nos préoccupations. Swiss Medical Network vous invite à découvrir notre signature culinaire SAVEURS & ÉQUILIBRE.

Une cuisine légère, saine et raffinée - tout en équilibre.



Entrées

Oeuf parfait, variation de maïs   CHF 19.00

Férra fumée, condiment aneth, betterave et agrumes  CHF 28.00

Végétariens

Risotto d'orge perlé aux champignons des bois et pignons de pins CHF 29.00

Déclinaison autour de la courge aux éclats de marrons   CHF 26.00

Poissons

- Filet de sandre poêlé, duo de panais et oignons doux, lard sec, sauce au vin rouge  CHF 36.00
-  Noix de Saint-Jacques à la plancha, trilogie de chou-fleur et noisettes du Piémont   CHF 38.00

Viandes

- Effiloché de joue de bœuf confit, déclinaison de carottes multicolores  CHF 39.00
- Entrecôte de cerf aux épines vinettes, garnitures de chasse et spätzlis CHF 49.00
- Suprême de volaille aux légumes d'automne  CHF 34.00

Desserts

Café gourmand	CHF 14.00
Tarte du jour	CHF 8.00
Dessert de notre Chef Pâtissier	CHF 6.00

Notre équipe vous renseignera volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régime spécifique.



Plats signature



Sans gluten



Sans lactose

Provenances :

Noix de Saint Jacques: Canada Atlantique-Nord / Féra: Suisse / Sandre: Hollande-Finlande

Suprême de volaille: Suisse / France Cerf: Autriche ou Allemagne / Bœuf: Suisse

Service et TVA 7,7 % compris.