

Carte d'hiver

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

Carpaccio de noix de saint-jacques passion vanille,
douceur de cerfeuil tubéreux, mini croûtons CHF 28.00

Velouté de topinambours aux noisettes du Piémont  CHF 16.00

Végétariens

Salade de rampon et potimarron rôti au curry,
copeaux de pecorino et champignons de Paris,
pickles d'oignons rouges et graines torrifiées.  CHF 19.00

Le jardin d'hiver
déclinaison de légumes de saison cuits et crus  CHF 26.00

Tagliolini fraîches émulsion et copeaux de truffe CHF 39.00

Poissons

Turbot à la plancha, endives, condiment de noix vierge aux agrumes.   CHF 42.00

Pavé de saumon suisse, persillade crémeuse pommes fondantes et légumes de saison  CHF 36.00

Viandes

Magret de canard des Dombes glacé Yakitori variation de betterave, amande et grenade   CHF 38.00

Côte de veau du pays aux champignons Tombée de Cima di Rapa, jus de veau  CHF 49.00

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.

 Sans gluten  Sans lactose

Provenances :

Noix de Saint Jacques: Canada Atlantique-Nord / Turbo: Espagne

Magret de canard: Suisse,France/ Côte de veau: Suisse

Service et TVA 7,7 % compris.