

ARCADIA















Restaurant

menu

PRINTEMPS/SPRING 2024



Entrées / Starters

Salade verte, sauces à choix: balsamique/citronnée/nature Green salad, sauce choice: balsamic /lemon/natural 	7.00
Salade mêlée aux légumes croquants Mixed salad with crunchy vegetables  	10.00
Asperges vertes servis tièdes en vinaigrette et duxelles d'œufs Green asparagus served warm in vinaigrette and egg duxelles   	15.00
Salade César Caesar salad    	17.00
Tartare de bœuf traditionnel coupé par nos soins, bouquet de saladin Traditional beef tartare cut by us, saladin bouquet   	21.00
Carpaccio de saumon des grisons, vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches Carpaccio of Grisons salmon, citrus vinaigrette and fresh herbs 	22.00

Plats Principaux / Main Dishes














Salade César Caesar salad    	27.00
Tartare de bœuf traditionnel coupé par nos soins, pommes frites et salade Traditional beef tartare cut by us, French fries and salad   	34.00
Filets de perche du lac Lemman avec sauce tartare, pommes frites et légumes de saison Lake perch fillets with tartar sauce, French fries and seasonal vegetables    	45.00
Carpaccio de saumon des grisons, vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches Carpaccio of Grisons salmon, citrus vinaigrette and fresh herbs 	36.00
Milanaise de veau, spaghetti à la napolitaine et fricassée d'asperges vertes Veal Milanese served with spaghetti and pan-fried green asparagus   	39.00
Filet de bar à l'unilatéral coulis d'ails des ours, riz parfumé et Tian de légumes Sea bass snaker fillet with unilateral bear garlic coulis, perfumed rice and vegetable Tian   	36.00
Pièce du Boucher sauce béarnaise maison, pommes frites et poêlée d'asperges The butcher's piece with béarnaise sauce, French fries and pan-fried green asparagus   	37.00
Burger de bœuf aux saveurs de printemps ou Burger aux pois chiches* Spring beef burger OR Chickpea burger  	27.00
Fricassée d'asperges aux morilles et son œuf parfait, mousse de pomme de terre Fricassee of green asparagus with morels and its perfect eggs, potato mousse  	29.00

*Assiette enfant disponible (15 CHF) / Dish available in children's portion (15 CHF).







Allergènes / Allergens

													
Poisson Fish	Gluten Gluten	Lupin Lupin	Sésame Sesame	Noix Tree Nuts	Lait Milk	Anhydride sulfureux Sulphur Dioxide	Oeufs Eggs	Mollusques Molluscs	Celeri Celery	Arachides Peanuts	Moutarde Mustard	Crustacés Crustaceans	Soja Soya Beans

Pâtes et Risotto

Risotto pointes d'asperges vertes (morilles en supplément) Risotto with green asparagus tips (morels can be added as a supplement)  	27.00/35.00
Risotto aux petits pois croustillant de Grana Padano* Risotto with peas and crispy Grana Padano  	25.00
Tagliatelle fraîches au saumon Fresh salmon tagliatelle   	28.00
Penne aux légumes, coulis de tomates et burratina* Penne with vegetables, tomato coulis and burratina  	29.00
Orechiette à la sauce tomate Orchiette with tomato sauce    	22.00

À partager ou pas

Assiette de charcuterie du pays (CH)   Platter of local cold meat	18.00
Assiette de fromages du pays (CH)   Platter of Swiss cheese specialties	16.00
Assiette de charcuterie et fromage (CH)   Charcuterie and cheese platter	16.00

Desserts

Dessert du jour The dessert of the day	10.00
Café Gourmand      Gourmet coffee	16.00
Crème brûlée à la verveine Crème brûlée with verbena  	12.00
Soupe de fraise au basilic et son sorbet citron Strawberry soup with basil and its lemon sorbet	13.00

*Assiette enfant disponible (15 CHF) / Dish available in children's portion (15 CHF).

Allergènes / Allergens

 Poisson Fish	 Gluten Gluten	 Lupin Lupin	 Sésame Sesame	 Noix Tree Nuts	 Lait Milk	 Anhydride sulfureux Sulphur Dioxide	 Oeufs Eggs	 Mollusques Molluscs	 Celeri Celery	 Arachides Peanuts	 Moutarde Mustard	 Crustacés Crustaceans	 Soja Soya Beans
--	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	---	--	--

