

Restaurant PRADO

Entrées

Flétan confit au safran, tomates et herbes d'été	42
Konfiertes Heilbutt mit Safran, Tomaten und Sommerkräutern <i>Confited halibut with saffron, tomatoes and summer herbs</i>	
Filet de bœuf «Simmental» tiède, foie gras de canard et truffe d'été	46
Lauwarmes Simmentaler Rindsfilet, Entenleber und Sommertrüffel <i>Half heated beef fillet "Simmental", duck liver and summer truffle</i>	
Entrecôte d'agneau fumé et sa mousseline à la moutarde de Pommery	42
Geräuchertes Lammmentrecôte mit Pommery-Senf Mousseline <i>Smoked lamb entrecote with Pommery mustard mousseline</i>	
Risotto aux bolets frais	36
Risotto mit frischen Steinpilzen <i>Risotto with fresh ceps</i>	
Gazpacho Andalou et crevettes géantes grillées	38
Andalusische Gazpacho mit grillierten Riesenkrevetten <i>Gazpacho Andalusia with grilled king prawns</i>	

Plats principaux

Filet de sandre sur épinards jeunes et sa sauce au champagne	61
Zanderfilet auf jungem Spinat mit Champagnersauce <i>Pikeperch fillet on young spinach with champagne sauce</i>	
Spaghettini aux fruits de mer et crustacés	62
Spaghettini mit Meeresfrüchten und Krustentieren <i>Spaghettini with seafood and crustaceans</i>	
Filet de veau «Simmental» poché dans l'huile de rose et écume de pommes de terre	72
In Rosenöl pochiertes Simmentaler Kalbsfilet mit Kartoffel-Espuma <i>Veal fillet "Simmental" poached in rose oil and potato froth</i>	
L'originale Escalope viennoise, salade de concombres et pommes de terre	62
Original Wiener Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat <i>Original Viennese escalope with cucumber-potato salad</i>	

Fromages

Selection de fromages	28
Erlesene Käseauswahl <i>Selection of fine cheeses</i>	

Desserts

Trilogie de fraises: écume aux champagnes, sorbet, panna cotta à la crème	24
Trilogie von Erdbeeren: Espuma mit Champagner, Sorbet, Panna Cotta Creme <i>Trilogy of strawberries variation: froth with champagne, sorbet, panna cotta cream</i>	
Mousse au chocolat aux Baileys, sorbet à l'ananas et menthe, figues marinées au porto	22
Baileys-Schokoladenmousse mit Ananas-Minz-Sorbet und marinierten Portweifeigen <i>Baileys chocolate mousse with pineapple-mint sorbet and marinated port wine figs</i>	
Baies des bois gratiné et glace à la liqueur d'œufs	24
Gratinierte Waldbeeren mit Eierlikörrahmglace <i>Gratinated wild berries with egg liqueur ice-cream</i>	

Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.
Preise in Schweizer Franken inkl. Service und MwSt.
Prices in Swiss francs. Service and VAT included.

Déclaration de la viande:
Foie gras, Canard, Poulet
Bœuf, Veau, Porc
Agneau

France
Suisse
Irlande