

OTTOLENGHI

Ottolenghi Set Menu I, 89 CHF pp

entrées

Pain pita, sauce tahini (vg)

Carpaccio de bœuf, sauce au parmesan et ail confit, pickles d'échalotes, roquette (gf)

Broccolins grillés, beurre blanc au miso, sauce chili-garlic, furikake d'amandes (v)

Halloumi grillé, chutney de mûres, huile d'olive au thym et à l'orange (v, gf)

plats

Champignons grillés, pickles maison, oignons baharat, pita (vg)

Truite du Jura, pesto d'abricot et coriandre, pickles jâlapenos et concombre (gf)

Shawarma de céleri-rave, pita, bkeila, tomate fermentée (v)

desserts

Tarte aux noix de pécan, crème mascarpone à l'anis étoilé, sauce caramel et fleur de sel

Sorbet au fruit de la passion, sirop de mezcal et jalapeños, basilic (vg, gf)

Vg: vegan / v: végétarien / gf: sans gluten

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris.

Merci de signaler à votre serveur si vous avez des allergies alimentaires.

Les informations sur les allergies sont disponibles sur demande.

OTTOLENGHI

Ottolenghi Set Menu I, 89 CHF pp

to start

Pita bread, tahini sauce (vg)

Beef carpaccio, parmesan and confit garlic sauce, pickled shallots, arugula (gf)

Grilled broccolini, miso beurre blanc, chili-garlic sauce, almond furikake (v)

Grilled halloumi, blackberry chutney, thyme and orange-infused olive oil (v, gf)

mains

Mushroom mixed grill, homemade pickles, baharat onions, tahini, pita (vg)

Jura trout, apricot and coriander pesto, Jalapeños, cucumber (gf)

Celeriac shawarma, pita, bkeila, fermented tomato (v)

desserts

Pecan nut tart, mascarpone cream with star anise,

fleur de sel caramel sauce

Passion fruit sorbet, mezcal and jalapeño syrup, basil (vg, gf)

Vg: vegan / v: vegetarian / gf: gluten free

All prices are in Swiss Francs, including service and VAT.

Please let your waiter know if you have any food allergies.

Allergy Information available on request.

OTTOLENGHI

Ottolenghi Set Menu II, 119 CHF pp

apéritifs

Beignets de kimchi et Gruyère, sel de sésame (v)

Olives aux citrons confits et piment (vg, gf)

entrées

Pain pita, sauce tahini (vg)

Aubergines aux câpres, tahini et aneth (vg, gf)

Houmous d'haricots blancs, huile de Kalamata et pignons de pin (vg, gf)

Poulpe, harissa hibiscus, houmous au beurre noisette, orange (gf)

plats

Bar entier, beurre berbère, aubergines brulées, câpres (gf)

Shawarma de céleri-rave, pita, bkeila, tomate fermentée (v)

Boulettes de poulet grillées, mélasse de grenade

accompagnements

Pommes de terre, sauce toum, huile pimentée (vg, gf)

desserts

Fondant au chocolat et tahini, glace à l'anis vert (v)

Mille-feuille pommes et coing, glace à l'amande et au marsala, pommes et coings façon tatin, thym frais (vg)

Vg: vegan / v: végétarien / gf: sans gluten

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris.

Merci de signaler à votre serveur si vous avez des allergies alimentaires.

Les informations sur les allergies sont disponibles sur demande.

OTTOLENGHI

Ottolenghi Set Menu II, 119 CHF pp

nibbles

Kimchi and Gruyère fritter, sesame salt (v)

Olives, preserved lemons and chilli (vg, gf)

to start

Pita bread, tahini sauce (vg)

Aubergines with capers, tahini and dill (vg, gf)

White bean hummus, Kalamata olive oil and pine nuts (vg, gf)

Octopus, hibiscus harissa, brown-butter hummus, orange (gf)

mains

Whole sea bass, berbere butter, burnt aubergine, capers (gf)

Celeriac shawarma, pita, bkeila, fermented tomato (v)

Grilled chicken meatballs, pomegranate molasses

sides

Fried potatoes, toum sauce, chili oil (vg, gf)

desserts

Chocolate and tahini fondant, green anise ice cream (v)

Apple and quince mille-feuille, almond and marsala ice cream,

Tatin-style apple and quince, fresh thyme (vg)

Vg: vegan / v: vegetarian / gf: gluten free

All prices are in Swiss Francs, including service and VAT.

Please let your waiter know if you have any food allergies.

Allergy Information available on request.