

MANDARIN MENU

SPRING/SUMMER 2026 SELECTION

STARTERS

Melon salad, smoked cured beef, stracciatella,
cherry tomatoes, cucumber, jalapeños, sakura vinaigrette

or

Sesame-crusted tuna tataki, pineberry pickles, avocado puree,
yuzu and soy vinaigrette

MAIN COURSES

Swiss beef tenderloin with morels, herb parmentier,
roast jus, baby vegetables

or

Arctic char, fregola sarda risotto, peas, chanterelle mushrooms,
Champagne beurre blanc sauce

DESSERTS

Lime cheesecake, Clery strawberry,
ginger and hibiscus flower sorbet

or

70% Peruvian chocolate, Timut pepper, Mikan gel,
coriander seed praline, cocoa sorbet

250 CHF per person



MENU MANDARIN

SELECTION PRINTEMPS/ETE 2026

ENTRÉES

Salade de melon charentais, jambon de bœuf fumé, straciatella,
tomates cerises, concombre, jalapeños, vinaigrette sakura

ou

Tataki de thon au sésame, pickles de fraise ananas, purée d'avocat,
vinaigrette yuzu soja

PLATS

Mignon de veau suisse aux morilles, parmentier aux herbes,
jus de rôti, petits légumes

ou

Omble chevalier, risotto de fregola sarda, petits pois et girolles,
beurre blanc au champagne

DESSERTS

Cheesecake citron vert, fraise Clery,
sorbet gingembre et fleur d'hibiscus

ou

Chocolat 70% origine Pérou, poivre de Timut, gel Mikan,
praliné graine de coriandre, sorbet cacao

250 CHF par personne



PRESTIGE MENU

SPRING/SUMMER 2026 SELECTION

Selection of 3 chef's canapés

AMUSE-BOUCHE

Lobster salad, baby vegetables, baby greens and flowers

STARTERS

Melon salad, smoked cured beef, stracciatella,
cherry tomatoes, cucumber, jalapeños, sakura vinaigrette

or

Sesame-crusted tuna tataki, pineberry pickles, avocado puree,
yuzu and soy vinaigrette

MAIN COURSES

Swiss veal tenderloin with morels, herb parmentier, roast jus, baby vegetables

or

Arctic char, fregola sarda risotto, peas, chanterelle mushrooms,
Champagne beurre blanc sauce

DESSERTS

Lime cheesecake, Clery strawberry, ginger and hibiscus flower sorbet

or

70% Peruvian chocolate, Timut pepper, Mikan gel,
coriander seed praline, cocoa sorbet

Plate of sliced fruit to share
Selection of 2 chef's petits fours

300 CHF per person



MENU PRESTIGE

SELECTION PRINTEMPS/ETE 2026

Sélection de 3 canapés du chef

AMUSE-BOUCHE

Salade de homard, petits légumes, jeunes pousses et fleurs

ENTRÉES

Salade de melon charentais, jambon de bœuf fumé, stracciatella,
tomates cerises, concombre, jalapeños, vinaigrette sakura

ou

Tataki de thon au sésame, pickles de fraise ananas, purée d'avocat,
vinaigrette yuzu soja

PLATS

Mignon de veau suisse aux morilles, parmentier aux herbes,
jus de rôti, petits légumes

ou

Omble chevalier, risotto de fregola sarda, petits pois et girolles,
beurre blanc au champagne

DESSERTS

Cheesecake citron vert, fraise Clery, sorbet gingembre et fleur d'hibiscus

ou

Chocolat 70% origine Pérou, poivre de Timut, gel Mikan,
praliné graine de coriandre, sorbet cacao

Assiette de fruits tranchés à partager
Sélection de 2 mignardises du chef par personne

300 CHF per person

