

# Carte d'automne

## 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

Tarte fine aux bolets et endives carmines 	CHF 21.00
Cappuccino de butternut à la truite fumée et fenouil 	CHF 19.00
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de topinambours et pointes d'endives  	CHF 22.00

## Plats

Risotto aux champignons, châtaignes et potimarron 	CHF 27.00
Filet de daurade grise, purée de salsifis et pickles au verjus  	CHF 35.00
 Poêlée de langoustines et sa petite fricassée de champignons de saison  	CHF 49.00
 Suprême de volaille rôti aux épices et déclinaison de carottes  	CHF 41.00

Médallions de chevreuil et jus à la myrtille, pomme  
reinette et polenta à la betterave  

CHF 47.00

Médallions de cerf, gnocchi à la châtaigne et purée  
de butternut 

CHF 45.00

## Desserts

Poêlée de coing au miel, sorbet à l'orange et aux  
épices 

CHF 14.00

 Moelleux au chocolat, glace à la pistache et sauce  
vanillée

CHF 16.00

Café gourmand

CHF 14.00

Notre équipe vous renseignera volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régime spécifique.

 Plats signature

 Sans gluten  Sans lactose  Végétarien

Provenances :

Truite: Danemark (élevage) / Daurade: France (élevage) / Langoustine: Afrique du Sud(élevage)/ Noix de Saint Jacques:  
Canada (sauvage) / Volaille: France-Suisse / Chevreuil: Allemagne (sauvage) / Cerf: Allemagne (sauvage)

Service et TVA 7,7 % compris.