

Carte de printemps

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

Palette de légumes printaniers crus et cuits 

CHF 17.00



Œuf parfait aux petits pois et bottillon d'asperges

CHF 21.00



 Noix de Saint-Jacques snackées aux cresson, coques et émulsion

CHF 28.00

Végétariens

Palette de légumes printaniers crus et cuits 






CHF 29.00






Ravioles aux asperges, poêlée de morilles 

CHF 32.00

Plats

Ombre chevalier rôti, girolles fraîches et fèves au citron confit 	CHF 38.00
 Sole pochée, variation d'artichauts et chlorophylle de persil 	CHF 54.00
Suprême de volaille de Jussy, asperges et morilles 	CHF 42.00
Filet de bœuf, légumes primeurs et poêlée de pommes de terre bleues de St-Gall à l'ail des ours 	CHF 49.00

Desserts

 Infiniment citron 	CHF 18.00
Fondant chocolat, cœur de thé, gel d'orange 	CHF 14.00
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  Végan

Provenances :

Omble chevalier: Islande (élevage) / Sole: Atlantique Nord-Est (sauvage) / Volaille: Suisse / Bœuf: Suisse

Service et TVA 7,7 % compris.