

Carte d'hiver


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

Velouté de topinambour au lait d'amande, émulsion à la truffe  CHF 16.00

Taboulé de chou-fleur à la noisette, copeaux de légumes    CHF 17.00






 Ravioles ouvertes de mangue au crabe, yaourt aux épices douces  CHF 19.00

Végétariens






Fregola sarda façon risotto au chou rouge et lait de coco  CHF 26.00

Ravioles de ricotta, butternut et noix, copeaux de truffe noire   CHF 32.00

Poissons

- | | |
|---|-----------|
|  Filets de rougets, crêpes parmentières et émulsion coco curry | CHF 33.00 |
| Noix de Saint-Jacques snackées, légumes anciens et raisins de bord de mer  | CHF 35.00 |
|  Pavé de bar rôti et langoustines, jus réduit, légumes de saison   | CHF 40.00 |

Viandes

- | | |
|--|-----------|
| Suprême de volaille fermière poché, légumes d'une poule au pot au bouillon   | CHF 32.00 |
| Filet de veau basse température, polenta au citron et endives à l'orange  | CHF 40.00 |
|  Filet de bœuf rôti, écrasé de pommes de terre vitelotte et carottes au jus  | CHF 44.00 |

Desserts

Poire pochée au vin rouge, craquant de granola CHF 13.00

 Ananas rôti à la vanille, crème légère à la fève de tonka CHF 14.00

Dôme chocolat-marrons CHF 15.00

 Plats signature

 Sans gluten  Sans lactose  Végétarien  Végan

Origines : Veau: Suisse / Bœuf: Suisse / Volaille: Suisse
Rouget: France (Concarneau sauvage) / Bar: Canaries (élevage)

Service et TVA 7,7 % compris.