



Royal
- RESTAURANT -

CARTE ESTIVALE

JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE
2024

Proposée par le chef FLAVIO RUSSO

CARTE DU MIDI

MENU ESTIVAL / SOMMER-MENÜ

« Selon l'humeur du Chef »

19

MENU ROYAL / ROYAL-MENÜ

« Selon l'envie du Chef »

24

LES HITS DU MIDI / MITTAGS SOMMER-HITS

Tartare du Chef à l'italienne « au couteau » <i>Boeuf, parmesan, pesto, olives, tomates séchées, câpres, jus de citron, focaccia</i>	39	Rindstatar des Chefs nach italienischer Art « mit dem messer geschnitten » <i>Rindfleisch, Parmesan, Pesto, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Zitronensaft, Focaccia</i>
Entrecôte de boeuf 250g au beurre à l'ail <i>Entrecôte coupée, beurre maison à l'ail gratiné, frites, légumes du jour</i>	41	Rinds-Entrecôte 250g mit Knoblauchbutter <i>Geschnittenes Rindsrippensteak, hausgemachte Butter mit gratiniertem Knoblauch, Pommes-Frites, Tagesgemüse</i>
Assiette fitness de la mer <i>Gambas grillées, saumon fumé, dorade snackée</i>	29	Fitnesssteller « Meeresfrüchte » <i>Gegrillte Garnelen, geräucherter Lachs, gebratene Goldbrasse</i>
La Carbonara	21	Carbonara

CARTE DU SOIR

ENTREES / VORSPEISEN

🍷 Salade verte	7.50	Grüner Salat 🍷
🍷 Salade mêlée	9.50	Gemischter Salat 🍷
Carpaccio de boeuf « coupé à la main » <i>Pistaches, copeaux de parmesan, huile d'olive au citron, rucola</i>	18/36	Rindscarpaccio « handgeschnitten » <i>Pistazien, Parmesan Splitter, Zitronen-Olivenöl, Rucola</i>
🍷 Burrata Bomber, trio de tomates, basilic <i>Burratina panée, méli-melo de tomates, pesto de basilic, balsamic</i>	14/26	Burrata Bomber, Tomaten-Trio, Basilikum 🍷 <i>Panierte Burratina, Tricolor-Tomaten-Mix, Basilikum-Pesto, Balsamico</i>
Tartare de St-Jacques à la mode du Chef <i>Pommes Granny Smith, ananas, passion, piments, menthe-basilique, toasts grillés à l'ail noir</i>	19	Jakobsmuschel-Tatar nach Art des Chefs <i>Granny Smith-Äpfel, Ananas, Passionsfrucht, Chili, Pfefferminz-Basilikum, gegrillte Toasts an schwarzem Knoblauch</i>

PLATS / HAUPTGERICHTE

⑤ Grande salade de chèvre et miel <i>Toasts de chèvre gratinés au miel, salade verte, rucola, melon, ananas, pastèque, sauce à salade Royal</i>	26	Grosser Salat mit Ziegenkäse und Honig ⑤ <i>Ziegen-Toasts mit Honig gratiniert, grüner Salat, Rucola, Melone, Ananas, Wassermelone, Royal Salatsauce</i>
Vitello Tonnato	27	Vitello Tonnato
Roastbeef froid avec frites et sauce Tartare « maison »	28	Roastbeef, Pommes-Frites, "hausgemachte" Tartar-Sauce
Roastbeef froid à la façon du Chef avec frites <i>Pesto, tomates séchées, copeaux de parmesan</i>	30	Roastbeef nach Art des Chefs, Pommes-Frites <i>Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesan Splitter</i>
Ravioles fraîches à la chair de homard, champagne et crème de truffes	38	Frische Ravioli mit Hummerfleisch, Champagner und Trüffelcreme
Steak de thon grillé minute sauce Chimichurri <i>Thon grillé minute, légumes à l'ail, pressé de p.d.t. vitelotte</i>	39	Thunfischsteak à la minute, Chimichurri-Sauce <i>Gemüse an Knoblauch, Vitelotte-Kartoffelpüree (blaue Kartoffel)</i>
La fameuse Tagliata de boeuf du chef Russo <i>Entrecôte de boeuf coupé 250g, huile de truffes, copeaux de parmesan, tomates à l'ail, rucola</i>	41	Chef Russo's berühmte Rindfleisch-Tagliata <i>Geschnittenes Rindsrippensteak 250g, Trüffel-Öl, Parmesan Splitter, Tomaten an Knoblauch, Rucola</i>
Tartare terre & mer « au couteau » <i>St-Jacques vanille, boeuf légèrement relevé</i>	45	Land- & Meeres-Tatar « handgeschnitten » <i>Vanille-Jakobsmuscheln, leicht scharfes Rindfleisch</i>
Assiette de la semaine proposée par le Chef	...	Teller der Woche vom Küchenchef vorgeschlagen

DESSERTS - FROMAGES / DESSERT - KÄSE

Assortiment de fromages suisses	11	Zusammenstellung von Schweizer Käse
Oup's, j'ai fait tomber la tarte au citron	12	Hoppla, ich habe den Zitronenkuchen fallen lassen
Café ou thé Gourmand	14	Kaffee oder Tee Gourmand
Coulant au chocolat Ruby Rose et glace vanille (20min)	12	Ruby-Schokoladencoulant (pinke Schokolade) und Vanilleeis (20min)
Ainsi que notre carte des glaces	...	Sowie unsere Eis-Karte!

Pour nos Royal Kids, tous nos plats sont disponibles en demi portions.
Für unsere Royal Kid's sind alle unsere Gerichte in halben Portionen erhältlich!

En cas d'allergie, d'intolérance, ou de régime spécifique veuillez en informer directement notre personnel en salle afin qu'il puisse vous proposer des alternatives adaptées.
Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte direkt unser Service-Personal, damit sie Ihnen geeignete Alternativen vorschlagen kann.



Origine de nos viandes et poissons

Boeuf	<i>Suisse</i>
Gambas	<i>Vietnam</i>
Saumon	<i>Ecosse</i>
Dorade	<i>Ecosse</i>
Veau	<i>Suisse</i>
Thon	<i>Océan indien</i>
Homard	<i>Italie</i>
St-Jacques	<i>Vietnam</i>