



Royal

- RESTAURANT -

CARTE
PRINTANIÈRE

MARS-AVRIL-MAI

2025

Proposée par le chef FLAVIO RUSSO

CARTE DU MIDI

MENU DU JOUR / TAGESMENÜ

Menu printanier

19

Menu Royal

24

LES HITS DU MIDI / MITTAGSHITS

Carbonara	23	Carbonara
Pasta	22	Pasta
<i>Gambas, courgette, vodka et crème</i>		<i>Gambas, zucchini, Wodka und Sahne</i>
① Assiette Veggie	28	Veggie-Teller ①
Salade printanière	24	Frühlingssalat
<i>Assortiment de crudités, oignons, noisettes, fromage, sauté de poulet</i>		<i>Gemischtes Rohkostsortiment, Zwiebeln, Haselnüsse, Käse, gebratenes Hähnchen</i>
① Grande salade de saison végétarienne ou végan	20	Großer Saisonsalat ① vegetarisch oder vegan
Burger Royal du Chef	30	Royal-Burger des Küchenchefs
Tartare du Chef à l'italienne « au couteau » <i>Bœuf, parmesan, beurre au paprika, pesto, olives, tomates séchées, câpres, jus de citron, focaccia</i>	39	Rindstartar des Chefs nach italienischer Art « mit dem messer geschnitten » <i>Rindfleisch, Parmesan, Pesto, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Zitronensaft, Focaccia</i>
L'entrecôte de boeuf Royal 250g <i>Crème maître d'hôtel, frites ou pâtes, légumes</i>	42	Royal-Rindersteak 250g <i>Maître-d'Hôtel-Creme, wahlweise mit Pommes frites oder Pasta, dazu Gemüse</i>

CARTE DU SOIR

ENTREES / VORSPEISEN

✓ Salade verte	7.50	Grüner Salat ✓
✓ Salade mêlée	9	Gemischter Salat ✓
✓ La fusion des asperges	13/25	Spargel-Fusion ✓
✓ Timbale de tagliatelles fraîches <i>Crème de citron et sauge, lamelles d'orange confites, chips de Ventricina</i>	16/30	Frische Tagliatelle-Timbale ✓ <i>Mit Zitronensalbei-Creme, kandierten Orangenscheiben, Ventricina-Chip</i>
Carpaccio de Saint-Jacques <i>Feuilles d'endives caramélisées, pickles d'échalotes, poudre de café, zeste de lime</i>	18/34	Jakobsmuscheln-Carpaccio <i>Karamellisierte Endivienblätter, eingelegte Schalotten, Kaffeepulver, Limettenschale</i>
Tartare de saumon (frais-fumé) <i>Insert de foie gras au Porto, amarena, noisettes, épices d'orient, oignons au balsamique</i>	20/39	Lachstatar (frisch-geräuchert) <i>Portwein-Stopfleber-Einlage, Amarena, Haselnüsse, orientalische Gewürze, Balsamico-Zwiebeln</i>

LES TARTARES DU CHEF

Coupés au couteau / Von Hand geschnitten

Tartare de Bœuf Royal	39	Royal Rindstatar
Tartare Terre et Mer <i>Boeuf, gambas à la vanille et piments</i>	42	Surf & Turf Tatar <i>Garnelen mit Vanille und Chili</i>
Tartare aux légumes sautés et burrata-basilic	31	Tatar mit sautiertem Gemüse und Burrata-Basilikum
Tartare de boeuf du Chef à l'italienne	39	Italienisches Chef-Tatar

PLATS / HAUPTGERICHTE

🍷 Grande salade printanière Végétarienne ou végan	25	Maxi Frühlingssalat 🍷 Vegetarisch oder vegan
Pasta du Chef Demandez-nous	23	Chef-Pasta Fragen Sie uns
Bauletti al parmigiano Tomates cerises confites, ail, basilic, copeaux de jambon de Parme, pesto de courgettes	26	Bauletti al Parmigiano Konfierte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmaschinken-Späne, Zucchini-Pesto
🍷 Risotto aux deux asperges Cambas sautées au basilic, purée d'échalotes	27	Risotto mit zweierlei Spargel 🍷 Sautierte Garnelen mit Basilikum, Schalottenpüree
Filet mignon de porc grillé minute Sauce morilles et asperges vertes, écrasé de pommes de terre et légumes	41	Minute-gegrilltes Schweinefilet Morchel-Sauce und grüner Spargel, zerdrückte Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf grillé minute lardé Sauce au vin rouge réduite et chanterelles, pressé de pommes de terre à la truffe et légumes	53	Minute-gegrilltes Rinderfilet im Speckmantel Rotweinreduktion und Pfifferlinge, Kartoffel-Trüffel-Pressling und Gemüse
Foie de veau à la vénitienne Réduction de vinaigre de vin rouge, échalotes, écrasé de pommes de terre ou riz aux légumes	38	Kalbsleber venezianische Art Schalotten, Rotweinessig-Reduktion, zerdrückte Kartoffeln oder Gemüsereis
Souris d'agneau basse température confite avec petits légumes Ecrasé de pommes de terre à la truffe et légumes	37	Niedertemperatur-konfierte Lammhaxe mit Gemüse Kartoffel-Trüffel-Püree und Gemüse
Burger Royal Steak de bœuf 180g à la truffe	29	Burger Royal Rindersteak 180g mit Trüffel

DESSERTS - FROMAGES / DESSERT - KÄSE

Assiette de fromage	14	Käseplatte
Tarte au citron déstructurée	11	Dekonstruierte Zitronentarte
Panna cotta	11	Panna cotta
Tiramisu	11	Tiramisu
Moelleux au chocolat avec glace vanille (10 minutes)	12	Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten)

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	Suisse
Foie gras	France
Porc	Suisse
Gambas	Vietnam
Agneau	Irlande
Veau	Suisse
Poulet	Suisse