



Royal

- RESTAURANT -

CARTE
ESTIVALE

JUIN-JUILLET-AOÛT

2025

CARTE DU MIDI

MENU DU JOUR / TAGESMENÜ

Menu estival

19

Menu Royal

24

LES HITS DU MIDI / MITTAGSHITS

Roastbeef <i>Sauce tartare maison, frites</i>	29	Roastbeef <i>Mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes</i>
Burger du Chef <i>Burata, tomates, pesto, salade, bœuf</i>	34	Chef-Burger <i>Burrata, Tomaten, Pesto, Salat, Rindfleisch</i>
Pasta dello Chef	28	Pasta dello Chef
Tartare de bœuf « au couteau » <i>Assortiment de crudités, oignons, noisettes, fromage, sauté de poulet</i>	39	Rindstatar Royal Art « mit dem messer geschnitten »
Tagliata de bœuf façon du Chef <i>Tomates à l'ail, copeaux de parmesan, rucola</i>	43	Tagliata vom Rind nach Art des Chefs <i>Knoblauchtomaten, Parmesanhobel, Rucola</i>
Salade de chèvre chaud et miel	28	Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig
Risotto Estival monté au prosecco <i>Buratta froide, jambon de parme, rucola (disponible en version végétarienne)</i>	29	Sommerliches Risotto <i>Kalte burrata, Parmaschinken, Rucola, mit Prosecco verfeinert (Gits au vegetarisch)</i>

CARTE DU SOIR

ENTREES / VORSPEISEN

🍷 Salade verte	7.50	Grüner Salat 🍷
🍷 Salade mêlée	9	Gemischter Salat 🍷
🍷 Bomber burrata <i>Burrata panée, salade de tomate et melon au balsamique et menthe</i>	14/28	Bomber Burrata 🍷 <i>Panierte Burrata, Tomaten-Melonen-Salat mit Balsamico und Minze</i>
🍷 Salade de chèvre chaud et miel	17/28	Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig 🍷
Salade Royal «maxi» <i>Salade verte, dorade, saumon fumé, fromage, croutons, melon, pastèque</i>	31	Maxi Royal Salat <i>grüner Salat, Dorade, Räucherlachs, Käse, Croutons, Melone, Wassermelone</i>
Carpaccio de saumon aux cinq épices <i>saumon fumé et saumon frais</i>	15	Lachs-Carpaccio mit 5 Gewürzen <i>geräuchert Lachs & frisch Lachs</i>
🍷 Œuf parfait <i>Crème de parmesan et huile de truffes</i>	17	Perfektes Ei 🍷 <i>Mit Parmesancreme und Trüffelöl</i>

PLATS / HAUPTGERICHTE

Roastbeef <i>Sauce tartare maison, frites</i>	29	Roastbeef <i>Mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes</i>
Roastbeef à la mode du Chef <i>Pesto, tomates séchées, copeaux de parmesan, rucola</i>	30	Roastbeef nach Art des Chefs <i>Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesanhobel, Rucola</i>
Vitello Tonnato <i>Cuisson basse température</i>	30	Vitello Tonnato <i>Bei Zimmertemperatur serviert</i>
Tagliata de bœuf façon du Chef <i>Tomates à l'ail, copeaux de parmesan, rucola</i>	43	Tagliata vom Rind nach Art des Chefs <i>Knoblauchtomaten, Parmesanhobel, Rucola</i>
Tagliata de bœuf Royal (200g) <i>Tomates à l'ail, copeaux de parmesan, rucola, huile de truffes</i>	52	Tagliata Royal 200g <i>Knoblauchtomaten, Parmesanhobel, Rucola, Trüffelöl</i>
Araignée de porc grillé minute <i>sauce au porto rouge, frites ou pâte et légumes</i>	37	Frisch gegrilltes Schweinefleisch <i>Portweinsauce, Pommes oder Pasta mit Gemüse</i>
Tartare de bœuf « au couteau » façon Royal	39	Rindstatar Royal Art « mit dem messer geschnitten »
Tartare de bœuf « au couteau » à l'italienne	39	Rindstatar Italienische Art « mit dem messer geschnitten »
Burger du Chef <i>Burrata, tomates, pesto, salade, bœuf</i>	34	Chef-Burger <i>Burrata, Tomaten, Pesto, Salat, Rindfleisch</i>
Pasta dello Chef	28	Pasta nach Art des Chefs
Scrigni alla burrata di Puglia <i>Tomates à l'ail, crème de pesto, copeaux de parmesan, rucola</i>	28	Scrigni mit Burrata aus Apulien <i>Knoblauchtomaten, Pesto-Creme, Parmesanhobel, Rucola</i>
Risotto Estival monté au prosecco <i>Burrata froide, jambon de parme, rucola</i>	29	Sommerliches Risotto <i>Kalte Burrata, Parmaschinken, Rucola, mit Prosecco verfeinert</i>
Risotto Royal <i>tartufata, gambas au piment, parmesan, fines herbes</i>	34	Royal Risotto <i>Trüffelcreme, Garnelen mit Chili, Parmesan, Kräuter</i>
Darne de Saumon grillée minute <i>sauce à l'orange, riz-légumes</i>	38	Frisch gegrilltes Lachssteak mit Orangensauce <i>Reis und Gemüse</i>

DESSERTS - FROMAGES / DESSERT - KÄSE

Moelleux au chocolat <i>glace a choix, vanille, straciatella</i>	14	Warmer Schokoladenkuchen <i>Mit Eissorte nach Wahl: Vanille, Straciatella</i>
Tarte au citron déstructurée	13	Dekonstruierte Zitronentarte
Verrine de Panna Cotta aux fruits rouges	8	Panna cotta mit roten Früchten und Minze
Tiramisu du chef	11	Tiramisu

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