

LE BAYVIEW

bayview



BUSINESS LUNCH

Amuse-bouche
Amuse bouche

Coquille Saint-Jacques Normande,
pomme et panais Vallée d'Auge
Normandy sea scallops,
Vallée d'Auge apple and parsnip

ou / or

Tortellini végétal
velouté de potimarron au miso blanc
Vegetal tortellini
pumpkin soup with white miso

Macreuse de veau Suisse à la royale
rösti tout champignons
Swiss veal scoter à la royale
rösti all mushrooms

ou / or

Truite fario de montagne et choux colorés
beurre blanc au citron noir de Mr. Eddy
Mountain brown trout and colored cabbages
white butter with black lemon from Mr. Eddy

Éclair châtaigne Manjari
Chestnut Manjari éclair

ou / or

Texture de coing et de noisette, sorbet citronnelle
Quince and caramelized hazelnut, citronella sorbet

MENU 2 SERVICES CHF 60.-
entrée + plat ou plat + dessert
starter + main course or main course + dessert

MENU 3 SERVICES CHF 68.-
entrée + plat + dessert
starter + main course + dessert

*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes. Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel.

*Some of the dishes may contain food allergens. For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.