



bayview



by



Cette carte allie raffinement et originalité,
dans une atmosphère conviviale.
Imaginée pour vous en collaboration
avec DAVID DEVEL ET TOUTE L'équipe.

This menu combines refinement & originality,
in a convivial atmosphere.
Designed for you together
with DAVID DEVEL & THE WHOLE team.

Michel Roth

*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.

Prix en francs suisses / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs / VAT and service included



ENTRÉES STARTERS

Œuf de poussine Suisse parfait aux morilles de feu
macaroni et roquette

Swiss poussine egg parfait with fire burn morels
macaroni and rocket

45.-

Sandre d'alpage et truite arc-en-ciel marinés au thé sencha et sakura
condiment rhubarbe

Alpine pikeperch and rainbow trout marinated in sencha tea and sakura
rhubarb condiment

59.-

Asperges blanches au citron de Menton et vertes farcies, légèrement fumées
surprise de Montreux

White asparagus with Menton lemon and greens stuffed, slightly smoked
Montreux surprise

76.-

Provenances / Origins

Œuf de poussine / Suisse

Sandre, Truite / Suisse

Asperges / Suisse-France

Poussine egg / Swiss

Pikeperch, Trout / Swiss

Asparagus / Swiss-France



POISSONS FISH

La pêche du lac Léman en quenelles printanières
barigoule d'artichauts violets parfumés au Champagne
Leman lake fishing spring dumplings
barigoule of purple artichokes scented with Champagne

62.-

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

68.-

Turbot de ligne aux petits pois
burrata végétale de lait ribot et palmiste, jus à l'oignon doux
Line-caught turbot with green peas
ribot milk burrata and palm, sweet onion jus

125.-

Provenances / Origins

Féra, Écrevisses / Suisse, France
Omble chevalier / France
Turbot / France-Bretagne
Fera, Crayfish / Swiss, France
Artic char / France
Turbot / France-Brittany



VIANDES MEATS

Autour de l'agneau de Sapalet
taboulé de quinoa aux condiments printaniers, jus à l'ail des ours
Around the lamb of Sapalet
quinoa tabbouleh with spring condiments, wild garlic jus

88.-

Pigeon de Bresse poché-grillé en cabosse de cacao
aubergines et oseille, jus tourbé au chocolat
Poached-grilled Bresse pigeon in cocoa pod
eggplants and sorrel, chocolate peat jus

92.-

Tomahawk de veau Suisse rôti
asperges vertes et morilles de feu, sabayon au vin jaune
Roasted Swiss veal tomahawk
green asparagus and fire burnt morels, yellow wine sabayon

135.-

Provenances / Origins

Agneau / Suisse
Pigeon / France-Bresse
Veau / Suisse
Lamb / Swiss
Pigeon / France-Bresse
Veal / Swiss



MENU DÉJEUNER

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Salade de lentilles de Sauvigny et thon rouge au miso noir
tapenade d'olives Taggiasche
Sauvigny lentils salad and bluefin tuna with black miso
Taggiasche olive tapenade

ou/or

Asperges blanches au citron de Menton
oeuf de cane de Montreux en sabayon fumé
White asparagus with lemon from Menton
Montreux duck egg in smoked sabayon

Onglet de boeuf suisse à l'échalote
pommes dauphine
Swiss beef back steak and shallot
dauphine potatoes

ou/or

Pressé de perches à l'ail des ours
frites soufflées et rhubarbe
Pressed perch with wild garlic
puffed french fries and rhubarb

Ananas rôti au poivre de Sichuan
sorbet feuilles de kaffir
Roasted pineapple with Sichuan pepper
kaffir leaves sorbet

ou/or

Lait des montagnes réduit parfumé à la Chartreuse
mousseux chocolat
Reduced mountain milk flavoured with Chartreuse
chocolate mousse

Menu 2 services CHF 65.-
entrée + plat ou plat + dessert
starter + main course or main course + dessert

ou/or

Menu 3 services CHF 76.-



MENU SIGNATURE

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Fleur de courgette au curry
caviar Impérial de Sologne, surprise de Montreux
Zucchini flower with curry
Imperial caviar from Sologne, surprise of Montreux

Œuf de poussine Suisse parfait aux morilles de feu
macaroni et roquette
Swiss poussine egg parfait with fire burn morels
macaroni and rocket

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

ou/or

Tomahawk de veau Suisse
asperge verte et gruyère d'alpage, jus corsé au vin jaune
Swiss veal tomahawk
green asparagus and gruyère, yellow wine full-bodied jus

Instant sucré
Sweet moment

Fraîcheur rhubarbe et fraises gariguettes
sorbet rhubarbe hibiscus
Freshness rhubarb and strawberry gariguettes
rhubarb hibiscus sorbet

Menu 6 services CHF 135.-

ou/or

Menu avec accord mets-vins CHF 195.-

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives



MENU SIGNATURE

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Fleur de courgette au curry
caviar Impérial de Sologne, surprise de Montreux
Zucchini flower with curry
Imperial caviar from Sologne, surprise of Montreux

Œuf de poussine Suisse parfait aux morilles de feu
macaroni et roquette
Swiss poussine egg parfait with fire burn morels
macaroni and rocket

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

Cappuccino de pommes de terre de Jussy à la truffe noire
Jussy's potato cappuccino and black truffle

Tomahawk de veau Suisse
asperge verte et gruyère d'alpage, jus corsé au vin jaune
Swiss veal tomahawk
green asparagus and gruyère, yellow wine full-bodied jus

Sélection de fromages affinés
Selection of ripened cheeses

Instant sucré
Sweet moment

Fraîcheur rhubarbe et fraises gariguettes
sorbet rhubarbe hibiscus
Freshness rhubarb and strawberry gariguettes
rhubarb hibiscus sorbet

Menu 8 services CHF 175.-

ou/or

Menu avec accord mets-vins CHF 255.-



FROMAGES CHEESES

Sélection de trois fromages à choisir sur notre chariot
Selection of three cheeses of the trolley

18.-

Chariot de fromages affinés
Ripened cheese trolley

24.-

DESSERTS by Didier Steudler

Millefeuille minute
vanille Grand Cru de Bora-Bora
Minut millefeuille
vanilla Grand Cru of Bora-Bora

25.-

Tout agrumes
émulsion tonic et sorbet calamansi
All citrus
tonic emulsion and calamansi sorbet

24.-

Tarte soufflée au chocolat Villars Acaïou 70%
Villars Acaïou 70% chocolate soufflé tart

26.-

Fraîcheur rhubarbe et fraises gariguettes
sorbet rhubarbe hibiscus
Freshness rhubarb and strawberry gariguettes
rhubarb hibiscus sorbet

25.-
