

ENTRÉES – STARTERS

Noix de Saint-Jacques poêlées au curry, lentilles crémeuses et artichauts croquants Paned scallops with curry, creamy lentils, artichoke	24.-/34.-
Tartare de cerf à la moutarde, salade de jeunes pousses d'épinard et noisettes Deer tartare with mustard, spinach salad and hazelnuts	24.-/34.-
Parmigiana d'aubergines et courgettes, pesto et coulis de tomates Eggplant and zucchini parmigiana pesto and tomato sauce	19.-/29.-

PLATS PRINCIPAUX – MAINS

PASTA

Lasagnes à la trevise et scamorza fumée Red salad and smoked scamorza lasagna	20.-
Strangolapreti, sauce crémée aux cèpes et thym Strangoleprete, creamy thyme and porcini mushroom sauce	24.-
Tagliatelles fraîches au lièvre et légumes Hare and vegetables tagliatelles pasta	24.-

VIANDES ET POISSONS

Selle de chevreuil rôtie et jus corsé, rösti de pommes de terre choux de Bruxelles et coulis aux airelles Roasted venison's saddle, potatoe rösti Brussels sprout and cranberry sauce	45.-
Suprême de poulet fermier GRTA et jus corsé aux champignons des bois, Polenta grillée et pak-choi au beurre GRTA free-range chicken supreme, hearty mushroom juice, grilled polenta and buttered bok-choy	38.-
Filet de truite saumoné d'Italie, cuit sur peau, sauce légère au safran, choux fleur tricolore et riz pilaf Fillet of salmon trout from Italy, cooked on the skin, saffron sauce, cauliflower and pilaf rice	32.-
Dos de cabillaud rôti, sauce à l'ail doux, écrasé de haricot borlotti, crudité de choux-rouge et graines de carvi Roasted cod, garlic sauce, Borlotti beans puree, red cabbage and caraway seeds	34.-

LES INCONTOURNABLES DE L' O'five – SPECIAL SUMMER DISHES

Cheeseburger italien du Chef à la scamorza, accompagné de pommes frites et salade The Chef's Italian cheeseburger with scamorza, French fries and salad	33.-
Salade Caesar au poulet Caesar salad with chicken	16.-/24.-
Salade du Chef à l'avocat, tomates cerises, pousses d'épinards et saumon fumé The Chef's salad with avocado, cherry tomatoes, spinach sprouts and smoked salmon	18.-/26.-
Civet de marcassin et chanterelles, Spaetzli en tulipe croustillant Wild boar and chanterelles stew, crispy spätzli	26.-

Provenances :

Cerf, Chevreuil : Autriche ; Poulet, Bœuf : Suisse ; Lièvre : Uruguay ; Marcassin : Hongrie
Noix de St. Jacques : Japon ; Saumon, Cabillaud : Norvège ; Truite saumonée : Italie

Origines :

Deer, Venison: Austria; Chicken, Beef: Switzerland; Haze: Uruguay; Wild Boar: Hungary
Scallops: Japan; Salmon, Cod: Norway; Salmon trout: Italia

DESSERTS

Fondant au chocolat et glace vanille (12 min d'attente) Chocolate fondant and vanilla ice cream (12 min waiting time)	12.-
Tiramisu maison Home made Tiramisu	9.-
Parfait glacé aux fruits secs caramélisés Caramelized dry fruits ice cream parfait	10.-
Tarte aux pommes et glace vanille Apple pie and vanilla ice cream	12.-
Mousse aux châtaignes et gelée d'amaretto, croustillant de meringue Chestnuts mousse and Amaretto jelly, crispy meringue	10.-
Café et 3 Dai-Dais glacé Coffee with 3 iced Dai-Dai's	6.-

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

L'équipe O'five

Dear Customers,

On request, our staff will be happy to provide you with information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

The O'five team