

Salades

-  Traditionnelle salade César au poulet  22.-
Traditional Caesar salad with grilled chicken breast
 Traditioneller Caesar Salat mit gegrillter Hühnchenbrust
- 45 Mesclun aux graines torréfiées   16.-
Mixed green salad with roasted seeds
 Junger Blattsalat mit gerösteten Samen
-  Avocat grillé, chutney de mangue, salade et focaccia   21.-
Grilled avocado with mango chutney, salad & focaccia
 Gegrillte Avocado mit Mango-Chutney, Blattsalat und Focaccia
-  Salade de pousses d'épinards (Épinards, quinoa, poires, avocats, pignons de pins, baies de Goji et pépins de grenades)   20.-
Superfood salad (spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds)
 Superfood Salat (Spinat, Quinoa, Birne, Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne)
- Possibilité de prendre cette salade en plat principal avec un supplément de 8.-
 Possibility to take this starter as a main course with a supplement of
 Auf Wunsch können diese Vorspeisen als Hauptgang serviert werden, gegen einen Aufpreis von

Entrées

-  Tartare de thon rouge aux saveurs d'ailleurs  24.-
 (Mayonnaise au wasabi, sésame noir, gingembre confit, coriandre, combawa et wakamé)
Blue fin tuna tartar with exotic flavours
 (mayonnaise flavoured with wasabi, black sesame, preserved ginger, coriander, combawa & wakame)
 Thunfisch-Tartar mit exotischen Aromen
 (Mayonnaise mit Wasabi, schwarzer Sesam, konservierter Ingwer, Koriander, Combava und Wakame)
- 45 Gaspacho de concombres, pickles de légumes, zestes de lime, herbes fraîches   16.-
Cucumber gazpacho, vegetables pickles, lime zest, fresh herb
 Gurken Gazpacho mit Gemüseessiggurken, frischen Kräutern und Limettenschale
-  Variation de tomates, mozzarella burrata des Pouilles,  23.-
 feuilles de basilic et gressin artisanal (la possibilité d'ajouter du jambon Pata Negra Bellotta, 50g) 12.-
Medley of tomatoes, Apulian burrata, basil leaves, Italian homemade breadstick (possibility to add Pata Negra Bellotta, 50g)
 Variation von Tomaten, Burrata aus Apulien, Basilikumblätter und italienische haussgemachte Brotstangen
 (auf Wunsch mit Pata Negra Bellotta Schinken, 50g)
- 45 Tartare de bœuf «Majestic» parfumé à l'huile de truffe, toast de pain de campagne (roquette, parmesan, piment d'espelette) 22.-
Beef tartar «Majestic» flavoured with truffle oil, farmer's toast bread (arugula, parmesan, espelette pepper)  
 Rindstatar «Majestic» mit Trüffelöl verfeinert, Vollkorntoast (Rucola, Parmesan, Espelette-Pfeffer)
- 45 Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, toast de pain de campagne  21.-
 (oignons, cornichons, câpres, persil et assaisonnement du chef)
Beef tartar with spicy old English mustard, farmer's toast bread (onions, pickles, capers, parsley and chef's seasoning)
 Rindstatar mit würzigem englischem Senf, Vollkorntoast (Zwiebeln, Gurken, Kapern, Petersilie und Gewürzmischung à la Chef)

Viandes et Volailles

- 45 Tartare de boeuf «Majestic» parfumé à l'huile de truffe, pommes allumettes, toasts de pain de campagne  38.-
 (roquette, parmesan, piment d'espelette)
Beef tartar «Majestic» flavoured with truffle oil, matchstick potatoes, farmer's toast bread (arugula, parmesan, espelette pepper)
 Rindstatar «Majestic» mit Trüffelöl verfeinert, würzige pommes frites, vollkorntoast (Rucola, Parmesan, Espelette-Pfeffer)
- 45 Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, pommes allumettes, toasts de pain de campagne  37.-
 (oignons, cornichons, câpres, persil et assaisonnement du chef)
Beef tartar with spicy old English mustard, matchstick potatoes, farmer's toast bread (onions, pickles, capers, parsley and chef's seasoning)
 Rindstatar mit pikantem englischem Senf, würzige pommes frites, vollkorntoast (Zwiebeln, Gurken, Kapern, Petersilie und Gewürzmischung à la Chef)
- 45 Filet d'agneau de nos pâturages, paupiette d'aubergines confites, farcie à la mozzarella crémeuse  42.-
 aux saveurs du Sud, jus d'agneau
Roasted fillet of lamb, eggplant paupiette stuffed with creamy mozzarella & southern flavours, gravy sauce
 Gebratenes Lammfilet, Auberginen-Paupiette gefüllt mit sahnigem Mozzarella und südlichen Aromen,
 Bratensoße

-  **Suprême de volaille farcie aux fruits du mendiant, épices orientales, feuille de brick croustillante, ** 36.-
mini poivrons et crémeux d'aubergines
Stuffed chicken breast with dried fruits, Oriental spices, pastille style bread shavings, baby sweet peppers & eggplant puree
Mit Trockenfrüchten gefüllte Hühnchenbrust, orientalische Gewürze, Knuspriger Blätterteig, Babypaprika und Auberginenpüree
-  **Suisse Burger by M, pommes allumettes et bouquet de salade et oignons rings** 36.-
(viande de bœuf haché Suisse-made, tomate cœur de bœuf, oignon rouge grillé, pomme paillason, salade iceberg, cheddar, pain boulanger, sauce mayonnaise, ketchup, cornichons, estragon, poivre Maggia, oignons caramélisés)
Suisse Burger by M, matchstick potatoes, green salad & oignons rings
(Suisse-made minced beef, beef tomato, grilled red onion, thin cake of shredded potatoes, iceberg lettuce, cheddar, homemade bread, mayonnaise sauce, ketchup, gherkins, tarragon, Maggia pepper, caramelized onions)
Schweizer Burger von M', Pommes Frites, grüner Salat & Zwiebelringe
(Schweizer Rinderhackfleisch, Fleischtomate, gegrillte rote Zwiebel, Kartoffelrösti, Eisbergsalat, Cheddar, hausgemachtes Brot, Mayonnaise-Sauce, Ketchup, Gurken, Estragon, Maggia Pfeffer, karamellierte Zwiebeln)
-  **Côte de bœuf rassie sur os, moelle rôtie, pommes de terre wedge, ** 110.-
bouquet de mesclun, sauce au choix Béarnaise ou beurre café de Paris (pour 2 personnes)
Rib of beef on the bone, roasted marrow, potato wedges, mixed green salad, sauce upon your choice béarnaise or beurre café de Paris (for 2 persons)
Rinderrippchen am Knochen, geröstetes Mark, Kartoffelecken, gemischter grüner Salat, Auswahl an Soßen: Sauce Béarnaise oder Butter „Café de Paris“ (für 2 Personen)
-  **Filet de bœuf mariné et grillé, salade fraîcheur aux saveurs asiatiques, chou Kale sauté à la minute** 44.-
Marinated & grilled fillet of beef, fresh salad with Asian flavours, quick-sautéed Kale cabbage
Mariniertes und gegrilltes Rinderfilet, frischer Salat mit asiatischen Aromen, Grünkohl à la Minute

Poissons et Crustacés

- 45** **Sole façon meunière «Majestic», mélange de légumes, brochette de pommes de terre ** 56.-
Sauteed sole meunière «Majestic», vegetable mix & potatoes skewer
Sautierte Seezunge Müllerinart „Majestic“, Marktgemüse und Kartoffelspieße
- 45** **Queues de crevettes rôties à l'huile de chorizo, ratatouille servie tiède, crème acidulée et chorizo grillé ** 38.-
Roasted shrimps with chorizo oil, warm ratatouille, sour cream & grilled chorizo
Gebratene Garnelen mit Chorizo Öl, warmes Ratatouille, Sour Cream und gegrillte Chorizo
-  **Filet de daurade «à la plancha», œufs de saumon, purée fine de maïs, mini tomates confites, ** 36.-
oignons et concombres marinés
Sea bream fillet «à la plancha», salmon eggs, thin purée of corn, preserved baby tomatoes, pickled onions & cucumbers
Doradenfilet «à la plancha», Lachsrogen, Maispüree, kandierte Minitomaten, Zwiebeln und Gurken
-  **Sandre snacké, artichaut en trois textures, sauce vierge revisitée ** 42.-
Pike-perch «à la plancha», artichokes prepared in three textures, revisited virgin sauce
Zander «à la plancha», in drei Texturen zubereitete Artischocken, mit „sauce vierge“
-  **Tartare de thon rouge aux saveurs d'ailleurs (mayonnaise au wasabi, sésame noir, gingembre confit, coriandre et combawa) ** 36.-
Blue fin tuna tartar with exotic flavours (mayonnaise flavoured with wasabi, black sesame, preserved ginger, coriander & ombawa)
Thunfisch-Tartar mit exotischen Aromen (Mayonnaise mit Wasabi, schwarzer Sesam, konservierter Ingwer, Koriander und Combawa)

Céréales et Légumes

- 45** **Risotto «du marché» ** 23.-
Risotto of the day (depending of the chef's mood)
Risotto «Frisch vom Markt» (je nach Laune des Chefkochs)
-  **Artichaut gratiné, fromage de chèvre, roquette, olives, tomates séchées et copeaux de parmesan ** 28.-
Gratinated artichoke with goat cheese, rocket salad, olives, sun-dried tomatos & parmesan shavings
Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse, Rucola, Oliven, getrocknete, tomaten und gehobelter Parmesan
-  **Variation végétarienne avec tapenade d'olives et polenta frit ** 27.-
Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta
Variation von Gemüse mit Oliven - Tapenade und gebratener Polenta

Fromages

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs 
 Selection of cheese from here & there
 Käse Selektion von nah und fern

18.-

Desserts

45 Dôme au chocolat «Majestic», praliné et feuillantine 18.-
 Chocolate dome «Majestic», crispy praline
 Schokoladendom «Majestic», knusprige Praline

45 Rhubarbe, yuzu et chocolat / Rhubarb, yuzu & chocolate / Rharbarber, Yuzu und Schokolade 17.-

45 Banane, riz au lait, sorbet du fruit et gingembre  14.-
 Banana, rice pudding, fruit sorbet & ginger
 Banane, Milchreis, Fruchtsorbet und Ingwer

 Cheesecake by M' / Cheesecake by M' / Käsekuchen von M' 15.-

 Cubisme de fruits frais, huile d'olive fruitée  14.-
 Cubism of fresh fruit, fruity olive oil
 Kubismus von frischen Früchten, fruchtiges Olivenöl

 Soupe de fraises, croustillant d'azyme, sphérification à la fraise des bois 17.-
 Strawberry soup, unleavened crisp, wild strawberries dome
 Erdbeersuppe, ungesäuerte Wild-Erdbeerkuppel

 Café gourmand / Café gourmand / Café gourmand  18.-

Glaces

1, 2 ou 3 boules	1, 2 or 3 scoops	1,2 oder 3 Kugeln	4/7.5/11.-
Caramelita	Caramelita	Karamell	
Vanille	Vanilla	Vanille	
Pistache	Pistachio	Pistazie	
Chocolat	Chocolate	Schokolade	
Stracciatella	Stracciatella	Stracciatella	
Expresso croquant	Crispy expresso	knuspriger Espresso	

Sorbets

1, 2 ou 3 boules	1, 2 or 3 scoops	1,2 oder 3 Kugeln	4/7.5/11.-
Fraise-Framboise	Strawberry-Rasperry	Erdbeer-Himbeer	
Citron-Citron vert	Lemon-Lime	Zitrone-Limette	
Poire	Pear	Birne	
Passion-Mangue	Passion-Mango	Passionsfrucht-Mango	

Pimp my scoop 6.-
 Vodka / Limoncello / Abricotine / Williamine

 Plat végétarien / Vegetarian dish / Vegetarische Gerichte
 Plat possible sans Gluten / Gluten free possibility / Gericht glutenfrei möglich
 Plat sans Gluten / Gluten free dish / Glutenfreies Gericht

45 Les classiques du 45 / classics of our restaurant 45 / 45 Grill & Health Klassiker

 Les plats internationaux / International dishes / Internationale Gerichte

 Les plats healthy / Healthy dishes / Health Food-Kompositionen

Provenance de nos viandes et de nos poissons: / Origines of our meats and fish / Herkunft unseres Fleisches und Fisches:
 Bœuf / Beef / Rind Suisse & Allemagne / Switzerland & Germany / Schweiz & Duitland
 Agneau / Lamb / Lamm France, & Suisse / France & Switzerland / Frankreich & Schweiz
 Volaille / Chicken / Ente France, & Suisse / France & Switzerland / Frankreich & Schweiz
 Poissons d'eau de mer / Sea fish / Seefisch Mer du nord, côtes européennes, Pacific / North sea, European costs, Pacific / Nordsee, Küste Europa, Pacific
 Poissons d'eau douce / Freshwater fish / Süßwasserfische L'Europe / Europe / Europa
 Crevettes / Shrimps / Crevetten Vietnam & Afrique du Sud / Vietnam & South Africa / Atlantik & Südafrika

Si vous êtes concerné par des allergies alimentaires, veuillez alerter votre serveur avant de commander /
 If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering /
 Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft über Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können