


Salades

	Entrée	Plat
 Traditionnelle salade César au poulet  Traditional Caesar salad with grilled chicken breast Traditioneller Caesar Salat mit gegrillter Hühnchenbrust	22.-	32.-
45 Mesclun aux graines torrifiées   Mixed green salad with roasted seeds Junger Blattsalat mit gerösteten Samen	16.-	24.-
 Avocat grillé, chutney de mangue, salade et focaccia   Grilled avocado with mango chutney, salad & focaccia Gegrillte Avocado mit Mango-Chutney, Blattsalat und Focaccia	23.-	
 Salade de pousses d'épinards   (Épinards, quinoa, poires, avocats, pignons de pins, baies de Goji et pépins de grenades) Superfood salad (spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds) Superfood Salat (Spinat, Quinoa, Birne, Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne)	20.-	31.-

Entrées

45 Velouté de potimarron et sa brunoise, crème à la truffe d'automne   Pumpkin creamy soup, vegetables brunoise dices and autumn truffle cream Kürbiscremesuppe, schmale Würfel und Herbsttrüffelcreme		18.-
 Terrine de foie gras de canard du sud ouest au naturel, figue rôtie,  réduction de vin chaud et brioche maison toastée Duck foie gras terrine "au naturel", roasted fig, reduction of hot wine and homemade toasted brioche Entenleber-Terrine „natur“, geröstete Feigen, Glühweinreduktion und hausgemachte getoastete brioche		29.-
45 Homard et mayonnaise au safran, brunoise de légumes et saladine, toast de pain croustillant  Lobster and saffron mayonnaise, vegetables brunoise and saladine, crispy loaf of bread Hummer-Safran-Mayonnaise, gewürfeltes Gemüse und Salat, knuspriger Brotlaib		32.-
45 Tartare de bœuf «Majestic» parfumé à l'huile de truffe, toast de pain de campagne  (roquette, parmesan, piment d'espelette) 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)		22.-
45 Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, toast de pain de campagne  (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)		21.-

Viandes et Volailles

45 Tartare de boeuf «Majestic» parfumé à l'huile de truffe, pommes allumettes, toasts de pain de campagne  (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)		38.-
45 Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, pommes allumettes, toasts de pain de campagne  (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)		37.-
 Suisse Burger by M, oignons rings, pommes allumettes et bouquet de salade (viande de bœuf haché Suisse-made, tomate cœur de bœuf, oignons rouges grillés, pomme paillason, salade iceberg, cheddar, pain boulanger, sauce mayonnaise, ketchup, cornichons, estragon, poivre Maggia, oignons caramélisés) Suisse Burger by M, oignons rings, matchstick potatoes & green salad (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, karamellisierte Zwiebeln)		37.-

- 45 Suprême de pintade fermière, brunoise de courge en risotto, ☒ 39.-
 crème de taleggio et thym, huile d'olive fumée
 Breast fillet of free-range guinea fowl, squash brunoise, risotto-style,
 thyme and taleggio cream, smoked olive oil
 Brustfilet vom freilaufenden Perlhuhn, gewürfelter Kürbis nach Risotto-Art,
 Creme aus Thymian und Taleggiokäse, geräuchertes Olivenöl
- 45 Filet de boeuf grillé, purée de rattes à la truffe d'automne, croustillant de champignons et jus corsé 49.-
 Gilled fillet of beef, mashed rat potatoes with autumn truffle oil, crisp of mushrooms
 Gegrillte Rinderlende, «La Ratte» Kartoffelpüree mit Herbsttrüffelöl, knusprige Pilze und würzige Soße
- 45 Côte de veau rôtie, ballotine de choux aux champignons et fruits secs, ☒ 52.-/pers
 échalottes fondantes et topinambours (pour 1 ou 2 personnes)
 Grilled rib of veal, cabbage leaves ballottine of mushrooms & dried fruits (stuffed and rolled),
 tender shallots and Jerusalem artichokes (for 1 or 2 persons)
 Gegrillte Kalbsrippe, Kohlblatt Ballotine aus getrockneten Früchten (gefüllt und gerollt),
 zarte Schalotten und Topinambur (für 1 oder 2 Personen)

Poissons et Crustacés

- 45 Pavé de bar rôti, risotto crémeux et cèpes poêlées ☒ 41.-
 Roasted sea bass, creamy risotto and paned cepe mushrooms
 Gebratenes Barsch Steak, cremige Risotto und eingelegte Steinpilze
-  Pavé de Thon rouge grillé aux épices shichimi, mousseline de panais au lait de coco,
 mini poireaux caramélisés au soja et rapé de combava ☒ 44.-
 Grilled red tuna with shichimi spices, fine mousse of parsnip with coconut milk,
 baby leeks caramelized with soft soy sauce and grated combava
 Gegrillter roter Thunfisch mit Shichimi-Gewürzen, feines Pastinakenmousse mit Kokosmilch,
 karamellierter junger Lauch mit milder Sojasauce und geriebener Combava
- 45 Truite de lac aux baies roses, tagliatelles noires et crème d'écrevisses, brocolis en sommités ☒ 44.-
 Lake trout with red berries, black tagliatelles, crayfish creamy sauce, thinly-shredded broccoli
 Seeforelle mit roten Beeren, schwarze Tagliatelle, cremige Flusskrebssauce, dünn geschnittener Brokkoli und Coulis
-  Turbot poché au lait de soja, gingembre et citronnelle, coquillages façon marinière, ☒ 47.-
 pommes de terre vapeur et pousses d'épinards
 Turbot poached in soy milk, ginger and citronella, shellfish in shallots and white wine broth,
 steamed potatoes and baby spinach leaves
 In Sojamilch, Ingwer und Citronella pochierter Steinbutt, Muscheln mit Schalotten in Weißweinbrühe,
 gedämpfte Kartoffeln und Blattspinat

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 frites de polenta ☒☒ 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 ☒ 18.-
 Selection of cheese from here & there
 Käseselektion von nah und fern

Desserts

- 45 Dôme au chocolat «Majestic», praliné et feuillantine 18.-
 Chocolate dome «Majestic», crispy praline
 Schokoladendom «Majestic», knusprige Praline
- Gourmand, léger & sans «faim» (Thé, café accompagné de 4 mignardises) 19.-
 Sweets end (Tea, coffee with 4 sweets)
 Café gourmand
- Cheesecake by M 15.-
 Cheesecake by M
 Käsekuchen von M'
- 45 Le café noisette, granité moitié moitié 16.-
 Coffee and nuts half half granite
 Kaffee und Nüsse im Granita-Stil
- L'ananas 18.-
 Pineapple
 Ananas
- 45 La suisse : Poire et sorbet épicé 15.-
 Switzerland : Pear and sorbet spruce
 Schweiz : Birne und Fichte

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: / Origins of our meats and fish / Herkunft unseres Fleisches und Fisches:

Foie gras / Foie gras / Ganzenleber

Bœuf / Beef / Rind

Agneau / Lamb / Lamm

Pintade / Guinea fowl / Parelhoen

Veau / Veal / Kalbsfleisch

Thon / Tuna / tonijn

Truite / Trout / Forel

Turbot / Turbot / tarbot

Homard / lobster / kreeft

France / France / Frankreich

Suisse & Allemagne / Switzerland & Germany / Schweiz & Duitsland

Suisse / Switzerland / Schweiz

France / France / Frankreich

Suisse / Switzerland / Schweiz

Océan Pacifique / Pacific Ocean / Pacific

Suisse / Switzerland / Schweiz

France / France / Frankreich

Côte Européenne / European coast / Europese kust

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