

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.-	33.-
 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)	22.-	32.-
 Artichaut gratiné, fromage de chèvre, roquette, olives,  tomates séchées et copeaux de parmesan Gratinated artichoke with goat cheese, rucola salad, olives, sun-dried tomatos & parmesan shavings Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse, Rucola, Oliven, getrocknete , tomaten und gehobelter Parmesan	22.-	32.-

Entrées







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.-
 Féra fumée, trio de carottes acidulées en copeaux et vinaigrette aux agrumes   Smoked whitefish, declination of tangy carrots citrus, fruits vinaigrette sauce Geräucherte Maräne, würzige Karotten-Zitrusfrucht Vinaigrette	24.-
45  Velouté de panais, crumble aux morilles   Creamy parsnip soup, morel mushrooms crumble Cremige Pastinakensuppe, Morchel Streusel	18.-
 Escalope de foie gras du sud-ouest poêlée,  palet de baby ananas rôti, coulis aux fruits de la passion petit pain chaud Pan-sautéed escalope of foie gras, roasted disk-shaped baby pineapple, passion fruits coulis, hot small bread In der Pfanne gebratene Gänseleberpastete, geröstete Baby-Ananas in Scheibenform, heißes kleines Brot	29.-
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.-
 Suisse Burger by M, pommes allumettes, bouquet de salade (viande de bœuf haché Suisse-made, tomate, oignons rouges caramélisés, pomme paillason, salade iceberg, cheddar, pain boulanger, sauce mayonnaise, ketchup, cornichons, estragon, poivre de la vallée de Maggia) Suisse Burger by M, onions 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) 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)	37.-

-  **Suprême de poulet fermier, galette de pois chiches, purée de chou-fleur au tandoori,  vierge de mangue et coriandre** 39.-
Breast fillet of free-range chicken, chickpeas cake, cauliflower puree with tandoori, olive oil sauce with mango and coriander
 Brustfilet vom Freilandhuhn, Kichererbsenkuchen und Blumenkohl Püree mit Tandoori, Olivenölsauce mit Mango und Koriander
- 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) 37.-
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)
-  **Filet de bœuf Rossini, pommes Pont-Neuf, fricassée de champignons, jus corsé ** 58.-
Beef fillet Rossini style, potatoes Pont-Neuf, fricassee of mushrooms, cooking juice
 Rinderfilet Rossini, Pont-Neuf Kartoffeln, Pilzfrikassee, Trüffel-Reduktion
- 45 Souris d'agneau confite au miel des Diablerets, haricots Borlotti, carottes et oignons rôtis en cocotte ** 46.-
Preserved knuckle-joint of lamb confit with Diablerets honey, Borlotti beans, roasted carrots and onions
 Eingelegte Lammkeule mit Diablerets-Honig, Borlotti Bohnen, geröstete Karotten und Zwiebelauflauf

Poissons

- 45 Blanc de cabillaud poché, légumes vapeur, espuma de pommes de terre safranées,  ail confit en Aioli, olives et anchois marinés** 38.-
Poached fillet of cod, steamed vegetables, saffron-flavored potatoes foam, preserved garlic in aioli sauce, marinated olives and anchovy
 Filet vom Kabeljau, gedämpftes Gemüse, Kartoffelschaum mit Safrangeschmack, eingelegter Knoblauch in Aioli Sauce, marinierte Oliven und Anchovispoach
-  **Pavé d'omble rôti, palet de polenta snacké, fromage frais à l'huile d'olive fumée,  coulis de brocolis à l'estragon et carottes rôties** 40.-
Roasted steak of char, snacked disk-shaped polenta cake and fresh cheese with smoked olive oil, broccoli sauce with tarragon and roasted carrots
 Gebratenes Saiblingssteak, knuspriger scheibenförmiger Polentakuchen und frischer Käse mit geräuchertem Olivenöl, Brokkolisauce mit Estragon und gerösteten Karotten
- 45 Lieu jaune, risotto de sarrasin à la bière du Jorat aux petits légumes ** 36.-
Pollock, buckwheat risotto with Jorat beer and baby vegetables
 Seelachs, Buchweizen-Risotto mit Jorat-Bier und Baby-Gemüse
-  **Viennoise de sole, saladine d'herbes, salsifis poêlés,  chips de vitelottes, beurre blanc citronné** 58.-
Breaded fillets of sole, herbal salad, pan-sautéed salsify, vitelotte chips and lemony white butter sauce
 Panierte Seezungenfilets, Kräutersalat, in der Pfanne gebratene Schwarzwurzeln, Vitelotte-Chips und zitronige Weißbutter sauce






Céréales et Légumes

- 45 Risotto «du marché» (selon l'envie du chef) ** 23.-
Risotto of the day (depending of the chef's mood)
 Risotto «Frisch vom Markt» (je nach Laune des Chefkochs)
-  **Variation végétarienne avec tapenade d'olives et polenta  ** 27.-
Vegetable variation with olive tapenade and polenta
 Variation von Gemüse mit Oliven - Tapenade und Polenta

Fromages

- Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs ** 18.-
Selection of cheese
 Käseauswahl 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.-
 Sweety end (Tea, coffee with 4 sweets)
 Gourmet-Kaffee
-  Cheesecake by M' 14.-
 Cheesecake by M'
 Käsekuchen von M'
- 45** Le chocolat-caramel (crémeux chocolat et gingembre, mousse caramel, mousse à la vanille, biscuit cacao)  14.-
 Chocolate & caramel (creamy chocolate-ginger, caramel mousse, vanilla mousse, cocoa cookie)
 Schokolade & Karamell (cremiger Schokoladen-Ingwer, Karamellmousse, Vanillemousse, Kakaokeks)
-  Les agrumes (jus d'agrumes légèrement pimenté, segments d'agrumes et gelée mandarine, yuzu)  15.-
 Citrus-fruits (Lightly spiced citrus juice, citrus segment and yuzu mandarin jelly)
 Zitrusfrüchte (leicht gewürzter Zitronensaft, Zitronensegment und Yuzu-Mandarinen Gelee)
- 45** La réglisse et la banane (cake banane, mousse à la réglisse, meringue et glaçage chocolat blanc) 13.-
 Licorice & banana (banana cake, licorice mousse, meringue and white chocolate frosting)
 Lakritz & Banane (Bananenkuchen, Lakritzmousse, Baiseer und weiße Schokoladenglasur)




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	France / France / Frankreich
Bœuf / Beef / Rind	Suisse & Allemagne / Switzerland & Germany / Schweiz & Duitland
Agneau / Lamb / Lamm	Nouvelle Zélande / New Zealand / Neuseeland
Poulet / Chicken / Hühnchen	France / France / Frankreich
Féra / Féra / Felchen	Suisse / Switzerland / Schweiz
Cabillaud / Cod / Kabeljau	Côte Européenne Atlantique / European coast Atlantic / Europese kust Atlantik
Omble / Char / Saibling	Suisse & Canada / Switzerland Canada / Schweiz & Kanada
Lieu / Pollock / Seelachs	Côte Européenne Atlantique / European coast Atlantic / Europese kust Atlantik
Sole / Sole / Seezunge	Côte Française / French coast / Frankreich 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