



Eros

CHF

Starter / Hors-d'oeuvre:

Roasted quail breast	26.50
Orange-fennel salad, ginger, curled endive	
<i>Suprême de caille</i>	
<i>Salade d'oranges et fenouil, gingembre, chicorée frisée</i>	
6 fresh oysters (Creuses No. 2), rye bread	32.00
<i>6 huîtres fraîches (creuses n°2), pain de seigle</i>	
Champagne-celery cream soup with oysters	16.50
<i>Potage au champagne et céleri, huîtres</i>	

Main courses / Plats principaux:

Pan-fried fillet of barramundi with giant shrimps	45.00
Garlic sauce, risotto with avocado, cherry tomatoes	
<i>Filet de barramundi sauté et crevettes géantes</i>	
<i>Sauce à l'ail, risotto aux avocats, tomates cerises</i>	
Grilled fillet of beef from Schwyz	56.00
Port wine sauce, mashed potatoes with truffles, artichokes	
<i>Filet de boeuf de Schwyz grillé</i>	
<i>Sauce au port, purée de pommes de terre truffée, artichauts</i>	

Sweet dish / Dessert:

Ginger-honey-parfait in chocolate tear, apples with calvados	13.50
<i>Parfait au gingembre et au miel en larme de chocolat, pommes au calvados</i>	

Meat declaration:
France: Quail / Switzerland: Beef