

QUINZAINÉ AUSTRALIENNE

Starters - Les entrées froides

Surf and Turf

Mini rolls of Australian Casino beef filled with king crab, topped with rosella pearls and blood lime, tomatoe mayonnaise Chf. 32.-

Mer et Terre

Mini roulades de bœuf farcies à la chaire de crabe garnies de perles de rosella et au citron indigène, mayonnaise à la tomate

King fish ceviche from the Spencer Gulf with native finger limes,

Tasmanian mountain pepper, avocado and coconut milk Chf. 28.-

Ceviche de king fish du Golf de Spencer à l'avocat et noix de coco, poivre de Tasmanie et citron caviar

Quail breast marinated in yogurt and rosella, tandoori spices

green mango salad with cashew nuts Chf. 29.-

Suprême de caille mariné au yaourt et hibiscus sur un lit de salade de mangue verte, et noix de cajou

Octopus carpaccio

kakadu plum chutney, lemon myrtle oil and native lime Chf. 28.-

Carpaccio de poulpe agrémenté d'huile de myrte citronnée et citron indigène, Chutney aux prunes de Kakadu

Hot Entrees - Les entrées chaudes

Smoked eal marinated in native tamarind and soja, Jerusalem artichokes espuma, bonito flakes and finger limes Chf. 24.-

Anguille fumée et marinée au tamarin indigène et soja, mousse de topinambour et flocons de bonite, citron caviar

Spencer gulf wild prawns grilled on " the Yakitori barbecue" with a sour lemon aspen and coriander sauce", smoked pineapple and sesame parsnips Chf. 34.-

Crevettes sauvages du golf de Spencer grillées au Yakitori grill, sauce aigre au citron aspen et coriandre, ananas fumé et panais au sésame

FISH - Les Poissons

- Barramundi fillet smoked with eucalyptus leaves,
granny smith apple and munthries and ribberries quinoa** Chf. 56.-
Filet de barramundi fumé aux feuilles d'eucalyptus, quinoa aux baies du bush et pommes
- Snapper fillet cooked in a dilli bag with lemon myrtle et native lime,
green vegetables and coriander, cinnamon myrtle confit potatoes** Chf. 56.-
Filet de snapper cuit en papillote, citron indigène et myrte citronné, légumes verts et coriandre, pommes confites

MEATS - Les Viandes

(L'agneau est servi pour deux personnes minimum)

- Australian Lamb rack roasted in a melaleuca paper bark, strawberry gum sauce,
roasted Jerusalem artichokes with a "Cesar" sour cream, green pea
and macadamia nut puree** Chf. 54.-
Carré d'agneau d'Australie rôti dans une écorce de melaleuca, sauce à l'eucalyptus-fraise, , purée de pois verts et noix de macadamia, topinambour rôti crème aigre, style « César »
- Casino beef from new South Wales grilled on " the Yakitori barbecue", Davidson's
plum sauce, fried mushrooms and spinach, wattle seed pommes purée** Chf. 56.-
Filet de bœuf d'Australie (Nouvelle Galles du Sud) grillé au Yakitori barbecue, sauce à la prune Davidson, Pommes purée aux graines d'acacias, sauté de champignons et épinards

Deserts - Les desserts

- Classic tropical fruit Pavlova with wattle seed ice-cream** Chf. 18.-
Pavlova tropical, glace aux graines d'acacias
- Tartlet of native lemon and limes with a quandong ice cream** chf. 18.-
Tartelette au citron du bush et glace à la pêche du désert
- Hot sticky date pudding, macadamia ice cream and hot caramel sauce** Chf. 18.-
Délice aux dates servi chaud, glace à la noix de macadamia et sauce caramel
- Dessert of the day, Dessert du jour** Chf. 15.-

Nos Menus sont servis à partir de deux personnes



MENU OUTBACK

Quail breast marinated in yogurt and rosella, tandoori spices
green mango salad and cashew nuts

Suprême de caille mariné au yaourt et hibiscus
sur un lit de salade de mangue verte et noix de cajou

Smoked eel marinated in native tamarind and soja, Jerusalem artichokes espuma,
bonito flakes and finger lime

Anguille fumée et marinée au tamarin indigène et soja, mousse de topinambour
et flocon de bonite, citron caviar

Filet of barramundi smoked with eucalyptus leaves,
granny smith apple, munthries and ribberries quinoa

Filet de barramundi fumé aux feuilles d'eucalyptus, quinoa aux baies du bush et pommes

OU

Casino beef from new South Wales grilled on "the Yakitori barbecue",
Davidson's plum sauce,

fried mushrooms and spinach, wattle seed pommes puree

Filet de bœuf d'Australie grillé au Yakitori barbecue, sauce à la prune Davidson,
pommes purée aux graines d'acacias, sauté de champignons et épinards

Classic tropical fruit Pavlova with rosella flower ice-cream

Pavlova tropical, glace à la fleur d'hibiscus

**

*

CHF. 100.- p.p ou CHF. 150.- p.p. (avec vins)



OPERA HOUSE

King fish ceviche from the Spencer Gulf
with native finger limes, Tasmanian mountain pepper,
avocado and coconut milk

Ceviche de king fish (golfe de Spencer) à l'avocat et noix de coco,
poivre de Tasmanie et citron caviar

Quail breast marinated in yogurt and rosella, tandoori spices
green mango salad and cashew nuts

Suprême de caille mariné au yaourt et hibiscus
sur un lit de salade de mangue verte et noix de cajou

Australian Lamb rack roasted in a melaleuca paper bark, strawberry gum sauce;
roasted Jerusalem artichokes with a "Cesar" sour cream,
green peas and macadamia nut puree

Carré d'agneau d'Australie rôti dans une écorce de melaleuca, sauce à l'eucalyptus-fraise,
purée de pois verts et noix de macadamia, topinambour rôti, crème aigre, style « César »

Tartlet of native lemon and limes with a quandong ice cream

Tartelette au citron du bush et glace à la pêche du désert

**

*

CHF. 105.-.p.p. ou CHF. 155.- p.p (avec vins)



Menu PACIFIC OCEAN

Surf and Turf

Mini rolls of Casino beef filled with king crab,
topped with rosella pearls and blood lime, tomatoe mayonnaise

Mer et Terre

Mini roulades de bœuf farcies à la chaire de crabe garnies de perles de rosella
et citron indigène, mayonnaise à la tomate

Octopus carpaccio

kakadu plum chutney, lemon myrtle oil and native limes

Carpaccio de poulpe agrémenté de d'huile de myrte citronnée et citron indigène,
Chutney aux prunes de Kakadu

Spencer gulf wild prawns grilled on the "Yakitori barbecue" with a sour lemon aspen
and coriander sauce", smoked pineapple and sesame parsnips

Crevettes sauvages du golf de Spencer grillées au Yakitori grill, sauce aigre au citron aspen
et coriandre, ananas fumé et panais au sésame

Snapper fillet cooked in a dilli bag with lemon myrtle et native lime,

greens and coriander, cinnamon myrtle confit potatoes

Filet de snapper cuit en papillote, citron indigène et myrte citronné,
légumes verts et coriandre, pommes confites

Hot sticky date pudding, macadamia ice cream and hot caramel sauce

Délice aux dates servi chaud, glace à la noix de macadamia et sauce caramel

**

*

CHF. 130.-- p.p.

Le mot du Chef

Le creuset de toutes les cuisines

On me pose souvent cette question. Mais qu'est-ce que la cuisine australienne???
D'habitude, je réponds par un exemple:

Donnez du poisson, du riz et de l'ail à un Malto-Australien, à un Gréco-australien, à un Italo-Australien ou encore à un Libano-australien et laissez-leur le choix des condiments. Ils vous feront tous des plats très différents mais qui sont tous parfaitement australiens.

Chez nous, on dit que notre cuisine est: méditerranéenne ou en anglais "East meets West".

Notre cuisine est influencée par les ingrédients et les techniques culinaires des pays asiatiques et surtout du Sud-Est ainsi que le Japon.

Si nous ne possédons pas de tradition culinaire spécifique ou régionale, nous avons une force qui est à la fois la multiplicité de nos traditions et notre ouverture d'esprit.

Dans cette carte, vous pourrez déguster des produits frais provenant directement d'Australie.

J'aime les apprêter à ma façon en les mariant avec des produits du bush australien. Par exemple, le wattle seed, la tomate du bush ou encore le "lemon myrtle"

Autrefois, les aborigènes utilisaient ces condiments dans leur cuisine.

Aujourd'hui, très peu de gens savent les apprêter.

Enjoy it!

*Craig Penlington
Chef de cuisine*

Histoire sur le "bushtucker"

*Installés sur ce grand territoire depuis des temps immémoriaux, les aborigènes sont pour ainsi dire les seuls à pouvoir vivre sous ce climat inhospitalier. **La connaissance de cet environnement est l'essence même de leur culture.** Ils savent parfaitement utiliser ces ressources pour en tirer le maximum de bénéfices. **Dans la culture aborigène, tout est à prendre, rien n'est à jeter !** Mais attention, on ne prend que ce dont on a besoin afin de préserver l'équilibre fragile de la nature. Pêche, chasse, agriculture et/ou élevage en fonction des régions, les aborigènes vivent en majorité du « bushtucker ».*

Ils exploitent toutes les saveurs de l'environnement australien et honorent chaque saison pour la nourriture qu'elle apporte (célébration de la mite de Bogong de novembre à janvier dans le sud du New South Wales).

Lorsque les premiers colons blancs débarquèrent sur le continent, certains apprirent à utiliser le savoir aborigène pour se nourrir. Ceux-là auraient d'ailleurs survécu plus longtemps que les autres. Cependant, les occidentaux ont toujours eu du mal à s'habituer à certains mets comme les racines ou les insectes, pourtant, ces aliments sont de précieuses sources de bienfaits et utilisés dans un grand nombre de remèdes modernes.

Australie 2020