

An illustration of a restaurant scene with Disney characters. A mermaid is on the left, Elsa is on the right, and Ariel is on the roof. The restaurant has a blue facade and white umbrellas. A semi-transparent blue circle contains the text 'HVGGE RESTAURANT'.

HVGGE

RESTAURANT

H V G G E

P L A C E

L'ambition de HVGGE Place est de représenter le style de vie scandinave, la douceur de vivre et le bonheur dans l'interaction, l'hospitalité et la création d'événements traditionnels tels qu'ils sont pratiqués en Scandinavie.

HVGGE Place's ambition er at repræsentere den skandinaviske livsstil, Hygge i livet og lykke i interaktion, gæstfrihed og traditionelle begivenheder som der praktiseres i Skandinavien.

La culture danoise des fruits de mer a inspiré le monde entier en matière de consommation générale des produits de la mer. La notion de bars à huîtres, de comptoirs à homards et de comptoirs de fruits de mer en général est née en Scandinavie il y a plus de 150 ans, en raison de la facilité d'approvisionnement. De petites préparations avec peu d'ingrédients issus d'un approvisionnement journalier et de haute qualité.

Le Danemark, essentiellement entouré par la mer, a développé de nombreuses façons différentes de préparer les fruits de mer, ce qui est tout à fait unique.

Ces préparations simplistes sont un hommage à un goût raffiné et à un fort " savoir-vivre " autour des produits de la mer, de la côte Danoise.

Den danske skaldyrskultur har inspireret hele verden til enkelt og simpelt forbrug af fisk og skaldyr. Ideen om østersbarer, hummerdiske og generelle skaldyrsserveringer har deres oprindelse i Skandinavien i over 150 år på grund af den nemme tilgang. Det er væsentlige baseret på friskhed, indkøb af høj kvalitet og få men vigtige ingredienser. Danmark, hovedsageligt omgivet af hav, har udviklet mange forskellige måder at «Seafoode» på, som er helt specielle og unikke. Denne forenkede tilberedning baseret på råvarer af høj kvalitet er en hyldest til en finere smag, en stærk "savoir vivre" i kvalitetsfisk og skaldyr.

Det har været et generelt varemærke i danske kystnære skaldyrskibe og restauranter i århundreder.

Danmark har også en unik sans for design, glas og redskaber, der har udviklet sig, og overlevet over 300 år, og udgør en helt særlig samlet madoplevelse.

Président Caviar House Airport Premium



Hvggesalat - Salade Hvgge	24.- CHF
<i>Une salade pour se sentir dans l'esprit hvgge.</i>	
Quinoa, avocat, concombre, sucrine et tomate Quinoa, avocado, agurk, succin og tomat	
Rejsesalat - Salade de crevettes roses	26.- CHF
<i>Salade du Royal Greenland, les rois du Danemark.</i>	
Salade de crevettes à l'aneth, chips de pain croustillantes et œuf mollet Rejsesalat med dild, sprøde brødchips og blødkogt æg	
Graved laks - Gravlax	27.- CHF
<i>Cette recette fait partie de la tradition culinaire danoise depuis plusieurs siècles.</i>	
Tartare de saumon gravlax à l'huile de noix, aneth et moutarde douce Graved laks med valnøddeolie og honning sennep	
De vilde svaner - Salade de suprême de volaille	26.- CHF
Salade de suprême de volaille mariné à l'aneth, graines de moutarde, pickles et mayonnaise citronnée Kylling marineret i dild, med frisk salat syltede sennepsfrø og citronmayonnaise	
Honsekosuppe - Velouté de poularde	18.- CHF
Velouté de poularde, légumes de saison et poireaux croustillants Honsekodssuppe ed grosntsager og sprød porre	

PLATS RETTER



Tartelletter - Feuilleté aux champignons	26.- CHF
<i>À partir de 1785, il était destiné aux friandises et en 1888, le chef danois M. Nimb de Tivoli le préparait avec de la viande ou des légumes.</i>	
Feuilleté aux champignons du moment, sauce crémée et chips d'ail Sæsonens svampe I butterdej, flødesauce og hvidløgschips	
Forloren Hare - Paupiette de veau et porc " Faux Lièvre "	34.- CHF
<i>Le " faux lièvre ", la réponse danoise au pain de viande.</i>	
Gâteau de viande de veau et de porc rôtis, pommes grenailles et légumes de saison Kalvesteg og flæsk, nye kartofler og årstidens grøntsager	
Svinkinder - Joues de porc braisées	34.- CHF
Joues de porc braisées aux miel et épices danoises, mousseline de pommes de terre et compotée de choux rouges Braiseret svinekotelet med danske krydderier, kartoffelmos og røkål.	
Den Flyvende Kuffert - Burger de saumon	33.- CHF
Burger de saumon mi-cuit, mesclun, sauce à la moutarde douce et pommes grenailles Lakseburger, grønt salat, sød sennepssauce og nye kartofler	
Den standhaftige Tinsoldat - Burger de bœuf	32.- CHF
" Bøfsandwich " burger danois de bœuf, ketchup danois, salade de concombres et sauce rémoulade "Bøfsandwich" Dansk burger, Dansk ketchup, agurkesalat og remoulade	
Søtungee - Sole panée	49.- CHF
<i>Le plat préféré du Prince Henrik du Danemark.</i>	
Sole entière panée "Persillesovs", légumes du moment Søtunge med persillesovs, øjeblikkets grøntsager	

DESSERTS DESSERTS

Les desserts font plaisir. Les Danois ont été ces dernières années les gens les plus heureux du monde, certains diraient que c'est parce que nous aimons nos desserts géants et que nous ne quittons jamais un repas sans eux.

Tourte aux pommes et glace cannelle	13.- CHF
<i>Æblekage med kanel is</i>	
Poire pochée à la badiane crumble de noisette	13.- CHF
<i>Pocheret pære med stjerneanis og nødde crumble</i>	
Coupe Danemark	13.- CHF
<i>Vanilieis med chokolade sovs</i>	
Fruits de saison à l'aquavit ou nature	10.- CHF
<i>Frisk frugt salat med akvavit eller alm</i>	

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	1 dl	Bte 75 cl
Lombard " Référence " Brut	15.-	95.-
Lombard " Référence " Rosé	15.-	95.-
Code Rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux, Gérard Bertrand	9.-	59.-
Kir Royal	16.-	

VINS BLANCS HVIDVINE

	1 dl	Bte 70 cl	Bte 75 cl
Chasselas La Colombe Fechy R. Paccot, VD	8.-	51.-	
Chardonnay Frères Dutruy, VD Bio	9.-	65.-	
Chasselas Epesses Frères Dutruy, VD Bio		75.-	
Sauvignon Domaine Beauvent, GE		65.-	
Petite Arvine	10.-	75.-	
" Trésor de Famille " Maison Gilliard, VS			
Perle de Sauvignon IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, FR	8.-	51.-	
Chablis Pascal Bouchard, FR	10.-	75.-	
Sancerre " Les Panseillots " Guillaumont-Fargette, FR		75.-	

VINS ROUGES RØDEVINE

Le Cadet Cabernet Sauvignon Domaine des Balisiers, GE Bio	8.-	51.-
Pinot Noir Frères Dutruy, VD Bio	9.-	65.-
Malbec Cabernet Franc Henri Badoux, VD		89.-
Syrah Perricone, Sicile, IT	8.-	51.-
Château de l'Hospitalet Gérard Bertrand, FR Bio	10.-	75.-

VINS ROSÉS ROSEVINE

Rose de Lune Domaine des Balisiers, GE Bio		51.-
Côtes des Roses Pays d'Oc Gérard Bertrand, FR Bio	7.-	49.-

BIÈRES ØL

	0.3l	0.5l
BIÈRES PRESSION		
Calanda	6.50	8.50
Mikkeller IPA	7.-	9.-

BIÈRE BOUTEILLE		
Erdinger sans alcool <i>alcohol-free</i>	33 cl	5.50

COCKTAILS COCKTAILS

Hugo Code Rouge, liqueur de sureau, eau gazeuse, menthe, citron vert	15.-
Negroni Classique Gin, Vermouth, Campari	16.-
Negroni Sbagliato Campari, Martini Rouge & Code Rouge	16.-
Muscow mule Vodka Qavjar, Ginger beer, jus de citron vert, menthe	17.-
Mojito Rhum Havana Anejo blanco, jus de citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	17.-
Virgin mojito Jus de citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	12.-
Spritz Code Rouge Aperol & Code Rouge	15.-
Bloody Mary Vodka Qavjar, jus de citron vert et jus de tomate	16.-
Cocktail création	19.-

AQUAVIT AQUAVIT

	2 cl	4 cl
Akvavit Aalborg Tafel 45° L'original depuis 1846 à boire glacé aux arômes typiques de cumin des prés	7.-	14.-
Akvavit Aalborg Jubilæum 40° Aux notes de coriandre, anis et citron	7.-	14.-
Akvavit Linie 41.5° Viellie en fût de chêne de Sherry Oloroso	7.-	14.-

MINÉRALES & SOFT DRINKS MINERALER & LÆSKEDRIKKE

Henniez naturelle / légère	50 cl	5.50
Acqua Panna / San Pellegrino	50 cl	5.50
Perrier	33 cl	5.20
Coca-Cola / Zero	33 cl	5.50
Sprite / Fanta	33 cl	5.50
Fusetea pêche/citron	33 cl	5.50
Rivella rouge	33 cl	5.50
Tonic Water Kinley	20 cl	5.50
Ginger beer / Ginger Ale Kinley	20 cl	5.50
Red Bull	25 cl	6.50
San Bitter	25 cl	5.-

JUS DE FRUITS JUICE FRUGTER

Jus d'orange frais	25 cl	7.-
Jus de saison frais	25 cl	7.-
Jus de pomme Schorle	33 cl	5.50
Jus de tomates	20 cl	5.50

BOISSONS CHAUDES VARME DRIKKE

Café, Café décaféiné, Espresso, Ristretto	4.50
Cappuccino, Renversé, Latte macchiato	5.-
Double Espresso	6.-
Chocolat chaud	5.-
Thé, <i>voir notre sélection</i>	4.10
Supplément lait végétal	+0.30

Kanel Kaffe	6.50
Café à la cannelle	

APÉRITIFS FORRETTER

Campari	4 cl	8.-
Martini rouge	8.-	
Apérol	8.-	
Ricard	8.-	
Cointreau	10.-	
Limoncello	12.-	

SPIRITUEUX ÅNDER

Qavjar vodka Nr 1 Baliqshi Reserve	4 cl	14.-
Qavjar vodka Nr 2 Handmade since 1908	14.-	
Qavjar vodka Nr 3 Raspberry Reserve	14.-	
Hendricks	16.-	
Bombay Sapphire Gin	14.-	
Havana Anejo blanco	12.-	
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	16.-	
Tequila	2 cl 7.-	14.-
Jameson	13.-	
Jack Daniels 7 ans	14.-	
Chivas Regal 12 ans	16.-	
Oban 14 ans	18.-	
Lagavulin 16 ans	22.-	
Cognac Hennessy XO	28.-	
-		
Accompagnement Soft	5.-	

www.hvgge.com



Tous nos prix sont en francs suisses – TVA incluse.