



Fondue moitié-moitié

Gruyère and Vacherin Fribourgeoise cheese fondue served with baguette
Sharing portion for minimum 2 guests

**Suprême de poularde poché en aiguillettes,
mousse d'asperges vertes et œufs de caille**

Poached chicken slices with green asparagus mousse and quail eggs

Consommé de saumon aux quenelles de saumon fumé

Salmon consommé with smoked salmon dumplings

Crème de lentilles du Puy aux rissoles de canard

Cream of Puy lentil with duck rissole

* * *

Vivaneau rouge sauté, petits pois écrasés, sauce au Chardonnay

Pan-fried red snapper fillet on a bed of coarse green peas, Chardonnay sauce

Filet de maquereau poêlé dans l'huile à l'ail, chou braisé et beurre au citron vert

Mackerel fillet roasted in garlic oil with braised cabbage and lime-butter sauce

Steak de porc grillé au jambon cru, frisettes et sauce à la moutarde légère

Grilled pork loin with cured ham and spätzli, mild mustard sauce



Pot-au-feu à la joue de bœuf organique, légumes racines et raifort

Organic beef cheek pot-au-feu with root vegetables and hint of horseradish

* * *



Mousse au chocolat à la crème fouettée

Swiss chocolate mousse served with whipped cream

Roulade au Earl Grey et orange, glace au chocolat au lait

Earl Grey-orange roulade served with milk chocolate ice cream

Gâteau aux carottes, glace vanille et fromage frais

Carrot cake with vanilla ice cream and cream cheese

Salade de fruits exotiques, île flottante et sorbet à la noix de coco

Exotic fruit salad with lime floating island and coconut sorbet

* * *

Moka ou thé Peninsula

Mocha or Peninsula tea

Petits fours



Chesa Classics from our à la Carte

385

448 with a glass of house wine

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge