

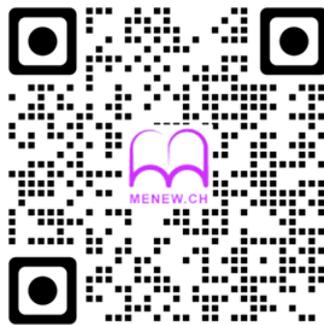
## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Notre responsable du service : Thomas Sérís

*Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.*

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



*Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.*

*Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir : pêcheur Éric Jacquier, ferme du Goupil, etc...*

*Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.*

Pour en savoir plus :

## LES CUVÉES AU VERRE

### Bulles

**Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France** 15.- 95.-  
Chardonnay, Pinot Meunier

### Blancs

**Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse** 7.- 49.-  
Chasselas

**2022 - Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie** 8.- 55.-  
Pinot Grigio

**2020 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins** 10.- 69.-  
Chardonnay, Sauvignon, Chasselas

**2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse** 10.- 69.-  
Chasselas

**2022 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse** 10.- 69.-  
Petite arvine

**2020 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France** 10.- 69.-  
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

### Rouges

**2022 - Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse** 7.- 49.-  
Gamaret & Pinot Noir

**2022 - Henri, Vaud AOV, Suisse** 8.- 55.-  
Gamaret & Garanoir

**2022 - "Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse** 12.- 75.-  
Humagne rouge

**2022 - "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux, Suisse** 14.- 95.-  
Syrah, Gamay et Gamaret

**2020 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, C. de la Rose d'Or, Luins, Suisse** 10.- 69.-  
Merlot & Galota

**2019 - Château La Tour Carnet 4<sup>ème</sup> Cru Classé, Haut Médoc** 15.- 105.-  
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 3%



## LES CLASSIQUES

### LES SALADES

**Salade verte** ✓☑️🚫 10.-

**Salade mêlée** ✓☑️🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

**Classique salade César** ✓☑️ 17.-

**Salade César** aux crevettes 25.-

**De notre chef : la César de saison** 28.-

Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé  
tomates 'cerise'

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de  
Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

## LES PLATS

**Notre burger de saison** (Prov Suisse)

Bun à l'oignon et à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons au Merlot  
Sapinet | lolo verte | mayonnaise au jus de viande | pommes frites maison

*Simple 100 gr 25.- Double 200 gr 32.-*

**Notre burger gourmand** (Prov Suisse)

Bun à l'oignon et à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | poitrine de porc braisée à la  
'Torpille' | compotée d'oignons | sapinet | lolo verte | mayonnaise au jus de viande  
Pommes frites maison

*Simple 100 gr 26.- Double 200 gr 34.-*

**Curry de poulet façon Le Safran** 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

**Tartare de bœuf classique** 🚫 (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites maison et ses toasts

## POTAGE

### **Soupe à l'oignon** ✓

Vieux gruyère | pain de campagne gratiné

16.-

## ENTRÉES

### **L'œuf de ferme BIO**

Lentilles beluga | coppa de Parma

18.-

### **L'os à moelle rôti à la fleur des Alpes**

Escargots du Mont d'Or | champignons des sous-bois

26.-

### **Le pithiviers de faisan** (Prov Grande Bretagne)

Aux champignons forestiers (Temps de cuisson de 15 minutes)

27.-

### **Crevettes en tempura** (Prov Méditerranée)

Mayonnaise au miso | crème de pois cassés | sauce vierge et trévis

28.-

### **Terrine de foie gras** 🌱 (Prov France)

Langue de bœuf fumée | chutney de nèfles de Montreux

29.-

## PLATS VEGETARIENS

### **Tourte aux champignons** ✓

Pommes de terre | 'provola pimente' sicilienne (Temps de cuisson de 15 minutes)

27.-

### **Curry de légumes d'automne** ✓ 🌱 ☑

Tofu grillé

29.-

## PÂTES FRAÎCHES DU MOMENT

### **Conchiglie à la farine de châtaignes** ✓

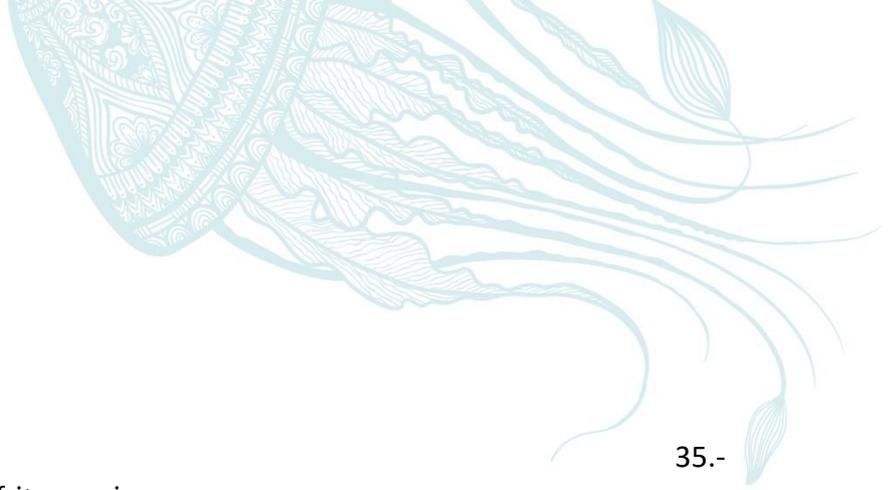
Poireaux | fondue de pécorino

26.-

### **Tortelloni à la queue de bœuf** (Prov Suisse)

Bouillon de bolets fumés | noix de cajou

29.-



## LAC ET MER

**L'aiglefin** (Prov FAO 27) 35.-  
En 'Fish & Chips' | sauce tartare | frites maison

**Le sandre de Susten poché au lait de soja** 🌱 (Prov Valais, Suisse) 45.-  
Champignons forestiers | beurre blanc à la moutarde au chasselas du moulin de Sévery  
Polenta croustillante

**Les filets de perches de notre pêcheur Éric** 🌱 (Prov lac Léman) 180 gr 49.-  
Pommes frites maison | salade verte

## LES VIANDES & LA CHASSE

**Joues de sanglier en civet** 🌱 (Prov Espagne) 39.-  
Au merlot vaudois | carottes fondantes | mousseline de pommes de terre

**Ris de veau poêlés** (Prov Suisse) 41.-  
Jus corsé au vin jaune | courges | fregola sarda

**Filet de daim** (Prov France) 160 gr 42.-  
Compotée de myrtilles et échalotes | spätzlis maison | butternut | trompettes de la mort

**Osso bucco de veau** 🌱 (Prov Suisse) 44.-  
Façon milanaise | risotto Acquarello au safran et moelle | gremolata

**Entrecôte de cerf** (Prov Nouvelle Zélande) 200 gr 49.-  
Au vieux malt et à la vanille de Madagascar | spätzlis maison | potimarron | coing confit

**Filet de bœuf** 🌱 (Prov Suisse) 180 gr 59.-  
Rassie sur os 2 semaines | pommes frites maison | poêlée forestière

**Selle de chevreuil rôtie à l'os au genévrier** (Prov Allemagne) 700 gr 135.-  
**En deux services, pour deux personnes**  
Coings confits | spätzlis maison | marrons glacés | compotée de myrtilles et échalotes  
Choux de Bruxelles | choux rouges braisés

## MENU DÉGUSTATION

*Servi tous les jours à partir de 18.30 heures*

### **Soupe à l'oignon**

Vieux gruyère | pain de campagne gratiné

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

**Ou**

### **L'œuf de ferme BIO**

Lentilles beluga | coppa de Parma

Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse - Petite arvine

-----

### **Le sandre de Susten poché au lait de soja**

Champignons forestiers | beurre blanc à la moutarde au chasselas du moulin de Sévery  
Polenta croustillante

Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins, Suisse  
Chardonnay, Sauvignon, Chasselas

**Ou**

### **Filet de daim**

Compotée de myrtilles et échalotes | spätzlis maison | butternut | trompettes de la mort  
"Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse  
Humagne rouge

-----

### **Assortiment de fromages suisses**

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Luzerne  
2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

**Ou**

### **Assortiment de fromages bleus**

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | stilton  
2014 – Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie  
Trebiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

-----

### **Pavlova et sorbet cassis Ou Dessert du chariot**

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Juraçon  
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

*Menu sans vin : 78.00 CHF par personne*

*Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne*

*1 dl de vin servi avec chaque plat*

*TVA et Service compris*



## CARTE DES DESSERTS

### DESSERTS DE SAISON :

**Espresso affogato** CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

**Pavlova de châtaigne** CHF 14.00

Meringue, crème de marrons, marron glacés  
Sorbet cassis

**La figue sous toutes ses formes** CHF 14.00

Fraîche et rôtie, sablé breton, émulsion au miel  
Glace nougat

**Café, espresso ou thé gourmand** CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

### VIN DE DESSERT :

**Jurançon - Clos Benguères** CHF 8.50

Cuvée **Bio**, France, 10 CL  
Gros Manseng & Petit Manseng

### DIGESTIFS :

**Saké au Yuzu** 4 CL CHF 9.00

**Miyako Bijin** 7 % 2 CL CHF 5.00

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu

**Saké aux prunes 'Umeshu'** 4 CL CHF 9.00

**Heiwa Shuzo** 11 % 2 CL CHF 5.00

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an.

**Limoncello** 4 CL CHF 9.00

**Lorenzo Inga** 30 % 2 CL CHF 5.00

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile

**'My' Arancello** 4 CL CHF 9.00

**Lorenzo Inga** 17 % 2 CL CHF 5.00

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines