

LES SUGGESTIONS GOURMANDES

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI INCLUS

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT CHF 19

Moutarde à l'Ancienne & douceur de marrons
Butternut squash velouté | Mustard "à l'Ancienne" & chestnut cream
Velouté vom Butternut-Kürbis | Grobkörniger Senf & süsse Maronencreme

• VELOUTÉ ONCTUEUX CHF 19

Légumes tubéreux & essence de truffe
Creamy soup with tuber vegetables & truffle essence
Cremige Wurzel & Knollengemüse Suppe mit Trüffelessenz

• CARPACCIO DE BŒUF CHF 21

Pulpe de saison & vinaigrette à la noisette
Beef carpaccio | Seasonal pulp & hazelnut vinaigrette
Rind-Carpaccio | Saisonale Pulpe & Haselnuss-Vinaigrette

FOIE GRAS DE CANARD CHF 25

Chutney de butternut aux épices & brioche safranée
Duck foie gras | Spiced butternut squash chutney & saffron brioche
Entenstopfleber | Chutney vom Butternut-Kürbis mit Kräutern & Safran-Brioche

FROMAGE & DESSERTS

• ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS CHF 13

De Suisse & d'ailleurs | Confiture de courge
Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere | Squash chutney
Teller mit 5 Käsesorten aus der Schweiz & anderswo gereift | Kürbismarmelade

TOUT-CHOCOLAT CHF 13

Finger & glace chocolat, praliné croustillant & brunoise de poire
Chocolate cake | Chocolate finger & ice cream, crispy praline & Pear Brunoise
Schokoladenallerlei | Fingerfood & Schokoladeneis, Praline & Birnenwürfel

DÔME AU CHOCOLAT BLANC CHF 13

Confit de coing parfumé & dentelle au cacao
White chocolate dome | Flavoured quince confit & chocolate lace
Küchlein aus weisser Schokolade | Kandierte Quitten & Kakaospitzen

• PAVLOVA EXOTIQUE CHF 14

Meringue craquante à la coco & crémeux au caramel
Exotic pavlova | Crunchy coconut meringue & caramel cream
Exotische Pavlova | Knusprige Kokosmeringue & Karamellcreme

• CHEESECAKE AU JASMIN CHF 14

Tartare de mangue & croustillant au sésame
Jasmine cheesecake | Mango tartare & sesame biscuit
Jasmin-Cheesecake | Mangotartar & Sesamkeks

PLATS

• RISOTTO MONTÉ AU PARMESAN CHF 39

Éclats de truffe aux fines herbes
Parmesan risotto & truffle shavings with herbs
Parmesan-Risotto & Trüffelspäne mit Kräutern

• SOURIS D'AGNEAU DE NOS MONTS CHF 39

Mijotée doucement & légumes au bouillon végétal
Slowly stewed lamb shanks from the Region & vegetables stewed in broth
Lammkeule aus der Region & Gemüse in Brühe gekocht

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI CHF 58

Pain au beurre, escalope de foie gras & légumes
Rossini beef tenderloin | Butter bread, foie gras escalope & vegetables
Rinderfilet Rossini | Brot mit Butter, Foie-Gras-Schnitzel & Gemüse

• SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES CHF 42

Moelle, légumes tubéreux, éclats de truffe & jus court à la réglisse
Seared scallops | Marrow, vegetables, truffle shavings & liquorice sauce
Jakobsmuscheln | Mark, Knollengemüse, Trüffelspäne & Lakritzsauc

FILETS DE PERCHE DU LÖTSCHBERG CHF 44

Pommes frites, sauce tartare & mesclun
Perch filets from Lötschberg | French fries, tartare sauce & salad mix
Eglifilet vom Lötschberg | Pommes frites, Tatarensauce & Sprosse

INFORMATIONS

MENU 3 PLATS À CHOIX

Choisissez parmi les plats précédés d'une pastille pour composer votre Menu 3 Plats (1 entrée + 1 plat + 1 fromage ou dessert) à CHF 61 par personne.

Choose from the dishes preceded by a dot to compose your 3 Course Menu (1 starter + 1 main course + 1 cheese or dessert) at CHF 61 per person.

Wählen Sie aus den Speisen, denen ein Punkt vorausgeht, Ihre 3-Gänge-Menü (1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Käse or Dessert) für CHF 61 pro Person.

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances.

Unsere Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die zu Allergien oder Unverträglichkeiten führen können.

PROVENANCES

Suisse - Switzerland - Schweiz : Agneau - Lamb - Lamm | Bœuf - Beef - Rind
Perche - Perch - Egli | France - Frankreich : Canard - Duck - Ente
Alaska : Saint-Jacques - Scallop - Jakobsmuscheln

LA CARTE DU BAR

APÉRITIFS À PARTAGER

NACHOS CROUSTILLANTS CHF 12

Panais & Gruyère d'Alpage
Crispy nachos | Parsnip & Gruyère
Knusprige Nachos | Pastinaken & "Gruyère d'Alpage"

MINI-FLAMMKUCHEN CHF 12

4 Mini-tartes flambées alsaciennes
4 Mini-Alsatian "tartes flambées"
4 Mini-Flammkuchen

SAVEURS D'ASIE & SAUCE AIGRE-DOUCE CHF 15

4 Mini-nems végétariens & 4 crevettes en lacets
4 Vegetarian mini-nems, 4 shrimps in potato laces, sweet & sour sauce
4 Vegetarische mini-Frühlingsrollen, 4 Eingewickelte Garnelen, süßsauer sauce

ENTRÉES

SALADE MÊLÉE DE SAISON CHF 14

Seasonal mixed salad
Gemischter Saisonersalat

SALADE CÉSAR CHF 16

Poulet pané croustillant, mini-sucrine, tomate, anchois & œuf dur
Caesar salad | Crispy chicken, lettuce, tomato, anchovies & boiled egg
Caesar Salad | Paniertes Hähnchen, Romanasalat, Tomate, Anchovis & Ei

INFORMATIONS

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances.

Unsere Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die zu Allergien oder Unverträglichkeiten führen können.

PROVENANCES

Suisse - Switzerland - Schweiz :
Bœuf - Beef - Rind | Poulet - Chicken - Huhn | Saumon - Salmon - Lachs
France - Frankreich : Poulet - Chicken - Huhn
Allemagne - Germany - Deutschland : Porc - Pork - Schwein
Espagne - Spain - Spanien : Anchois - Anchovy - Anchovis
Vietnam : Crevette - Shrimp - Garnele

TARTARE & BURGERS

Servis avec des pommes frites
Served with French fries
Serviert mit Pommes Frites

TARTARE DE SAUMON 70 | 140GR CHF 16 | CHF 26

Toasts, échalote, ciboulette, citron vert & crème épaisse
Salmon tartare | Toasts, shallot, chives, lime & thick cream
Lachstartar | Toasts, Schalotten, Schnittlauch, grüne Zitrone & Schlagsahne

CRISPY CHICKEN BURGER CHF 21

Frites, salade croquante & sauce tartare
Crispy chicken burger | Crispy salad & tartare sauce
Crispy Chickenburger | Knackiger Salat & Tatarensauce

BEEF BURGER CHF 24

Confiture d'oignons, fromage, tomate & sauce barbecue
Beef burger | Onion chutney, cheese, tomato & BBQ sauce
Beefburger | Zwiebelmarmelade, Käse, Tomate & BBQsauce

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE CHF 5

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison | Spaghetti
Side dishes: French fries | Green salad | Seasonal vegetables | Spaghetti

DESSERT & GLACES

CAFÉ OU THÉ GOURMAND CHF 16

CHAMPAGNE GOURMAND CHF 27

Votre boisson servie avec une sélection de mini-pâtisseries
Your drink served with a selection of mini-pastries
Ihr Getränk serviert mit kleine Gebäckkreation

GLACES & SORBETS 1 | 2 BOULES CHF 5 | CHF 8

Café - Coffee - Kaffee | Chocolat - Chocolate - Schokolade | Cookie - Cookies
Caramel Beurre Salé - Salted Butter Caramel - Karamell & gesalzener Butter
Double crème - Double Cream - Doppelrahm | Spéculoos - Speculoos
Noisette - Hazelnut - Haselnuss | Vanille - Vanilla

Abricot du Valais - Valais Apricot - Walliser Aprikosen | Citron - Lemon - Zitrone
Fraise - Strawberry - Erdbeere | Framboise - Raspberry - Himbeere
Mangue - Mango | Melon - Melon - Melone | Coco - Coconut - Kokos
Pamplemousse - Grapefruit | Passion - Passion fruit - Passionsfrucht

EXTRA TOPPING CHF 2

Caramel, Chocolat, Coulis de fruits & Chantilly
Caramel, Chocolate, Fruit coulis & Chantilly

EXTRA ALCOOL 2CL CHF 6