



Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

Entrées / Starters

	CHF
 Huitres pochées dans son jus, crème de choux fleur, granny smith <i>Poached oysters in their own juice, cauliflower cream, Granny Smith</i>	15
 Œuf Parfait, velouté de champignons, butternut croquante, huile de noisettes <i>Perfect egg, creamy mushroom velouté, crunchy butternut, hazelnut oil.</i>	14
Tartare de veau, câpres et grenade, douceur d'avocat et toast <i>Veal tartare with capers and pomegranate, creamy avocado, and toast.</i>	16
Mesclun d'endives, pamplemousse et tomme vaudoise croustillante, sauce Ponzu <i>Endive mix with grapefruit and crispy Vaudoise cheese, Ponzu sauce.</i>	15
Consommé de bœuf et moelle, légumes croquants, jus de persil et rampon <i>Beef consommé with marrow, crunchy vegetables, parsley juice, and mâche.</i>	14

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."

Rizotto

CHF

A la truffe « mélanosporum »

With "melanosporum" truffle.

29

Bowl

CHF

Riz sushi, bar mariné coco et lime, concombre, edamame, avocat, kiwi, brocolis, radis, et vinaigrette clémentine

32

Sushi rice, coconut and lime-marinated sea bass, cucumber, edamame, avocado, kiwi, broccoli, radish, and clementine vinaigrette.

Burgers

CHF

Bœuf, pousse d'épinard, oignon caramélisé, lard sec du valais, Appenzeller et sauce cocktail*

31

Beef, spinach shoots, caramelized onion, dry Valais bacon, Appenzeller cheese, and cocktail sauce.

Burger végétarien : pois jaunes au citron*, pousse d'épinard, oignon caramélisé, Appenzeller et sauce cocktail*

30

Vegetarian burger, spinach shoots, caramelized onion, yellow peas with lemon, Appenzeller cheese, and cocktail sauce*

GARNITURES AU CHOIX – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7. – par garniture supplémentaire)

Pomme Grenailles
à la Graisse de Canard et Persil
*Roasted new potatoes
in duck fat and parsley*

Salade verte
Green salad

Légumes de saison
Vegetable of season

Riz sauté
Rice

Frites* ou Frites de Patates Douces*
French fries or sweet potato fries.*

Pomme purée
Mashed potatoes

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."*

Poissons / Fish

CHF

Médailon de lotte, choux fleur rôti et gremolata aux agrumes, sauce matelote	36
<i>Monkfish medallion, roasted cauliflower, citrus gremolata, and matelote sauce.</i>	
Pavé de saumon grillé, crème de cerfeuil tubéreux, émulsion à l'oseille	37
<i>Grilled salmon fillet, tuberous chervil cream, sorrel emulsion.</i>	
Sole limande, poireaux étuvés, panais sautés et sauce crustacés	38
<i>Lemon sole, braised leeks, sautéed parsnips, and shellfish sauce.</i>	

GARNITURES AU CHOIX – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par garniture supplémentaire)

Pomme Grenailles à la Graisse de Canard et Persil <i>Roasted new potatoes in duck fat and parsley</i>	Salade verte <i>Green salad</i>	Légumes de saison <i>Vegetable of season</i>
Riz sauté <i>rice</i>	Frites* ou Frites de Patates Douces* <i>French fries* or sweet potato fries.</i>	Pomme purée <i>Mashed potatoes</i>

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

HUITRES, OYSTERS / LOTTE, MONKFISH / SOLE / CABILLAUD, COD : France – **SAUMON, SALMON** : Ecosse, Scotland – **BAR, SEABASS** : Grèce / Greece

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."

Viandes / Meat

CHF

Pavé de veau grillé, oignons grelots et lard fumé, sauce blanquette à l'ancienne **38**

Grilled veal steak, pearl onions, smoked bacon, and old-fashioned blanquette sauce.

Médailillon de cerf, choux de Bruxelles en texture, châtaigne et jus corsé aux cinq baies **37**

Venison medallion, Brussels sprouts in different textures, chestnuts, and a robust five-pepper sauce.

Suprême de volaille, croustillant aux morilles, crème de carottes et céleri sauté **36**

Chicken supreme, morel crisp, carrot cream, and sautéed celery.

GARNITURES AU CHOIX – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7. – par garniture supplémentaire)

Pomme Grenailles
à la Graisse de Canard et Persil
*Roasted new potatoes
in duck fat and parsley*

Riz sauté
Rice

Salade verte
Green salad

Frites* ou Frites de Patates Douces*
French fries or sweet potato fries.*

Légumes de saison
Vegetable of season

Pomme purée
Mashed potatoes

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

BŒUF, BEEF, VEAU, VEAL, COCHON, PORK : Suisse, Switzerland – **VOLAILLE, POULTRY** : France – **CERF** : Autriche / Austria –

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."*

Menu enfant / Kid's menu

CHF 19.-

(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

PLATS AU CHOIX / DISHES CHOOSE FROM

Coquillette jambon et Appenzeller

Ham and Appenzeller cheese macaroni.

Parmentier de boeuf

Beef Parmentier.

Nuggets de saumon et cabillaud, frites et sauce tartare

Salmon and cod nuggets, fries, and tartar sauce.

DESSERTS AU CHOIX / DESSERTS CHOOSE FROM

Coupe glacée, vanille et chocolat*

*Ice cream sundae, vanilla and chocolate. **

Mousse au Chocolat

Chocolate mousse

PROVENANCE / ORIGIN

SAUMON, SALMON : Ecosse, Scotland

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."*

Desserts Desserts

CHF

Ile flottante, tartare de mangue et passion, sorbet coco*, émulsion chocolat blanc	12
<i>« Ile flottante », mango and passion fruit tartare, coconut sorbet, white chocolate emulsion.</i>	
Sablé noisette, crémeux aux agrumes	10
<i>Hazelnut shortbread, citrus cream.</i>	
Tartelette chocolat Villard « Açaïou 70 % », glace chocolat*	12
<i>Villard's "Açaïou 70%" chocolate tartlet with chocolate ice cream.</i>	
Café gourmand	12
<i>Gourmet coffee</i>	
Poires et pommes flambées, sabayon et crème d'amandes	10
<i>Pears and apples flambé, sabayon, and almond cream</i>	

Glaces* / Ice cream

Chocolat, vanille, double crème meringue, Stracciatella, caramel, Espresso, Miel-pignon
Chocolate, vanilla, double cream meringue, stracciatella, caramel, coffee, honey-pine

Sorbets* / Sorbet

Citron de Sicile, Bounty, figues, fraise, framboise, fruits exotiques
Sicilian lemon, bounty, fig, strawberry, raspberry, exotic fruits

1 boule **CHF 4.-**

2 boules **CHF 7.-**

3 boules **CHF 10.-**

*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."*



*TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
"The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label."*



Nous sommes fiers de travailler avec nos fournisseurs/ artisans :

Fleur de Pain, Suisse

Glacier des Alpes, France

Planted Foods AG, Suisse
