

Le menu d'été - Sommermenu – Summer menu

Le buffet de salades Salate vom Buffet *Salad bar*

Allergies 1, 3, 8, 9, 10

* * * * *

Les ravioles à la ricotta-citron et crevette tigrée géante confite Ricotta-Zitronen Ravioli und konfierte Black Tiger Krevette *Ricotta lemon ravioli and Black Tiger shrimp confit*

Allergies 1, 2, 3, 7, 12

* * * * *

L'entrecôte de bœuf « Simmental » Dry Aged façon Toscane Légumes d'été grillés, pommes sautées à la marjolaine Rindsentrecôte «Simmental» Dry Aged nach Art der Toskana Gegrilltes Sommergemüse, Bratkartoffeln mit Majoran *Beef entrecôte «Simmental» Dry aged Tuscany style Grilled summer vegetables, sauteed potatoes with marjoram*

Allergie 7

* * * * *

Le Cervin au chocolat, cœur griotte, sorbet à la crème aigre Schokoladen-Sauerkirschen Matterhorn, Sauerrahm Sorbet *Chocolat-sour cherries Mont Cervin, sour cream sorbet*

Allergies 1, 3, 7, 8

CHF 80



LES ENTRÉES

Le buffet de salades Salate vom Buffet <i>Salad bar</i>	CHF 16/28 Allergies 1, 3, 8, 9, 10
La salade de fenouil à la mozzarella burrata Fenchel Salat mit Burrata Mozzarella <i>Fennel salad with Burrata Mozzarella</i>	CHF 22 Allergies 7
Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau œuf de caille et fromage « Belper Knolle » Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse <i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese</i>	CHF 30 Allergies 7, 8, 10
Les gnocchis à la pomme de terre, espuma au persil et poêlée de chanterelles Kartoffel Gnocchi mit Petersilien Espuma und gebratene Pfifferlinge <i>Potato Gnocchi with parsley espuma and pan-fried chanterelles</i>	CHF 22 Allergies 1, 3, 7, 12
Le pâté en croûte de canard, moutarde à la figue, pickles et petite salade de saison Enten Pastete mit Feigensenf, Pickles und kleinem Saisonsalat <i>Duck pate with fig mustard, pickles, small season salad</i>	CHF 26 Allergies 3, 7, 12
Les ravioles aux truffes du moment, parmesan et espuma aux bolets Trüffelravioli, Parmesan und Steinpilz Espuma <i>Truffle ravioli, Parmesan, porcini mushroom espuma</i>	CHF 25/46 Allergies 1, 3, 7
Le poulpe rôti, houmous et vinaigrette à la mangue Gebratener Oktopus, Hummus und Mango Vinaigrette <i>Roasted octopus, humous and mango vinegar</i>	CHF 26 Allergies 11, 14
Le gaspacho de betterave rouge au fromage de chèvre frais et agrumes Rote Beete Gaspacho mit Ziegenfrischkäse und Zitrusfrüchte <i>Red beetroots gazpacho with goat cheese and citrus fruits</i>	CHF 24 Allergies 1, 3, 7, 8
Le gaspacho de betterave rouge au fromage végétan et agrumes Rote Beete Gaspacho mit veganem Käse und Zitrusfrüchte <i>Red beetroots gazpacho with vegan cheese and citrus fruits</i>	CHF 24

DE LA CUISINE

Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau œuf de caille et fromage « Belper Knolle » CHF 48

Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse

Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese

Allergies 7, 8, 10

L'osso bucco de veau « Brune des Alpes »braise aux légumes d'été CHF 39

Geschmortes Kalbs Ossobucco «Brune des Alpes» mit Sommergemüse

Braised veal Osso Bucco « Brune des Alpes » with summer vegetables

Allergies 1, 9, 12

Le poulpe braisé, tomates et fenouil, Croûtons à la tapenade CHF 42

Geschmorter Oktopus mit Tomaten, Fenchel und Tapenade Croutons

Braised octopus, tomatoes, fennel and tapenade croutons

Allergies 1, 14

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Le Châteaubriand de bœuf à partir de 2 personnes par personne 460 g CHF 69

Châteaubriand vom Rind, ab 2 Personen

Beef Châteaubriand, from 2 people

Allergies 7, 9, 12

L'entrecôte de bœuf «Dry Aged»

Rinds Entrecôte «Dry Aged»

Beef entrecote «Dry Aged»

Allergies 7, 5, 12

L	160 g	CHF	39
XL	200 g	CHF	48
XXL	300 g	CHF	66
Matterhorn	447,8 g	CHF	83

Le carré d'agneau d'Irlande « Slaney Valley » CHF 48

Irisches Lammkarree «Slaney Valley»

Irish lamb rack «Slaney Valley

Allergies 9, 12

Le suprême de volaille élevée au maïs CHF 30

Mais Geflügelbrust

Sweet corn feed chicken breast

Allergies 7, 9, 12

La côte de porc « Grand Cru » du Jura CHF 36

Schweinskotelette «Grand Cru» vom Jura

Pork chops «Grand Cru» from the Jura area

Allergies 7, 9, 12

Les légumes d'été confits, panisses à la mayonnaise végétale au basilic CHF 38

Allergies 8

Sommergemüse-Konfit mit Panissen, vegane Mayonnaise mit Basilikum

Summer vegetables confit with panisse and vegetable mayonnaise with basil

Toutes les viandes sont accompagnées de sauce au poivre, sauce Choron et beurre d'herbes. / Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Choron Sauce und Kräuterbutter serviert. / All meat dishes are served with a pepper sauce, Choron sauce and herb butter.

LES POISSONS

La sole portion CHF 58
Ganze Seezunge
Entire Sole Allergies 4

Les médaillons d'espardon CHF 36
Schwertfisch Medaillons
Sword fish medallions Allergies 4

Tous les poissons sont accompagnés d'une sauce hollandaise au citron Yuzu
Alle Fischgerichte werden mit einer Yuzu Hollandaise Sauce serviert.
All fish dishes are served with a Yuzu lemon sauce Hollandaise.

ACCOMPAGNEMENTS

par portion CHF 8

Légumes d'été grilles
Gegrilltes Sommergemüse
Grilled vegetables

Caviar d'aubergine
Auberginen Kaviar
Eggplant caviar

Méli-mélo de légumes
Gemüse Meli-Melo
Meli-melo vegetables

Houmous à l'huile d'argan
Hummus mit Arganöl
Humous with Argan oil

Pommes sautées à la marjolaine
Bratkartoffeln mit Majoran
Sauteed potatoes with marjoram

Pommes frites
Pommes frites
French fries

Panisses et mayonnaise à la tomate
Panisse mit Tomaten-Mayonnaise
Panisse with tomato mayonnaise

Tagliatelles au basilic
Tagliatelle mit Basilikum
Tagliatelle with basil

Riz basmati au sésame
Basmati Reis mit Sesam
Basmati rice with sesame

PROVENANCE

Suisse: bœuf, veau & porc / Rind, Kalb & Schwein / *beef, veal and porc*

Irlande: agneau / Lamm / *lamb*

France: volaille / Geflügel / *chicken*

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais. Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.

Wir arbeiten nur mit frischen Produkten und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.

CHEF DE CUISINE : FRÉDÉRIC FISCHER

LES DESSERTS

Le dessert du jour Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>	CHF	15
Le Cervin au chocolat, cœur griotte et sorbet à la crème aigre Schokoladen-Sauerkirsche Matterhorn, Sauercrème Sorbet <i>Chocolate-sour cherries Mont Cervin, sour cream sorbet</i>	CHF	17
		Allergies 1, 3, 7, 8
La crème brûlée à l'abricot, sorbet à l'abricotine Aprikosen Crème brûlée mit Abricotine Sorbet <i>Apricot Crème brûlée with Abricotin sorbet</i>	CHF	16
		Allergies 3, 7
La tarte au citron Yuzu aux meringuettes Sorbet framboise Yuzu Zitronen Törtchen mit Meringuettes und Himbeer Sorbet <i>Yuzu lemon tart with meringue and raspberry sorbet</i>	CHF	16
		Allergies 1, 3, 7
Le méli-mélo de fruits rouges au sabayon à l'orange et Grand Marnier Meli-Melo von roten Früchten mit Orangen Sabayon und Grand Marnier <i>Meli-melo of red fruits with orange sabayon and Grand Marnier</i>	CHF	16
		Allergies 1, 3, 7
La panna cotta de saison Panna Cotta nach Saison <i>Seasonal panna cotta</i>	CHF	9
		Allergies 1, 7
Nos glaces et sorbets du moment garnis Verschiedene Glaces und Sorbets <i>Various ice creams and sorbets</i>	CHF	5
		la boule Allergies 7
Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs Käse von hier und dort <i>Cheese from the region and elsewhere</i>	CHF	18
		Allergies 7

