

LA CARTE DU SOIR
ABENDKARTE
DINNER MENU

LE MENU D'ÉTÉ

SOMMER MENU

SUMMER MENU

Le gaspacho de tomate, fraise à la burrata et jambon «Grand Cru»

Tomaten-Erdbeer Gazpacho mit Burrata und «Grand» Cru Schinken

Tomato-strawberry Gazpacho with burrata and «Grand Cru» ham

La crevette géante confite et agnolotti à la ricotta citron

Riesen Krevette Konfit und Ricotta-Zitronen Agnolotti

Big shrimp confit and ricotta-lemon Agnolotti

Allergies 1,2,3,7

Tagliata d'entrecôte de bœuf «Simmental» dry aged, grillé au feu de bois

Légumes d'été grillés et panisses à la mayonnaise de tomate

Tagliata Rindsentrecôte «Simmental» Dry Aged vom Holzkohlengrill

Gegrilltes Sommergemüse und Panisse Fritten mit Tomaten Mayonnaise

Tagliata of beef entrecôte «Simmental» dry aged from the charcoal grill

Grilled summer vegetables and panisse fries with tomato mayonnaise

Le rocher au chocolat Caraïbe 66%

Noisettes du Piémont et sorbet framboise

Rocher von karibischer Schokolade 66%

Haselnüssen aus dem Piemont und Himbeer Sorbet

Rocher of Caribbean chocolate 66%

Hazelnut from the Piedmont and raspberry sorbet

CHF 90



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

<p>Le buffet de salades Salate vom Buffet <i>Salad bar</i></p>	<p>CHF 16/28</p>
<p>La salade toute verte, tuiles aux graines bio et vinaigrette aux fines herbes Grüner Salat mit Bio-Kernen-Hüppen und Kräuter Vinaigrette <i>Green salad with bio kernels and herb vinaigrette</i></p>	<p>CHF 15</p> <p style="font-size: small;">allergies 7, 8, 10, 11</p>
<p>Le gaspacho de tomate, fraise à la burrata et jambon «Grand Cru» Tomaten-Erdbeer Gazpacho mit Burrata und «Grand» Cru Schinken <i>Tomato-strawberry Gazpacho with Burrata and «Grand Cru» ham</i></p>	<p>CHF 25</p>
<p>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, œuf de caille et fromage de Belp Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten, Wachtel Ei und «Belper Knolle» Käse <i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese</i></p>	<p>CHF 30</p> <p style="font-size: small;">Allergies 3,7, 8, 10</p>
<p>Le carpaccio de betterave rouge au fromage de chèvre frais gratiné et noix caramélisées Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem, frischen Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen <i>Red beetroot carpaccio with gratinated fresh goat cheese and caramelised nuts</i></p>	<p>CHF 27</p> <p style="font-size: small;">Allergies 7,8,10</p>
<p>Les ravioles aux truffes du moment, Parmesan, et espuma aux bolets Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz Espuma <i>Truffle ravioli with Parmesan and boletus espuma</i></p>	<p>CHF 27</p> <p style="font-size: small;">Allergies 1,3,7</p>
<p>La crevette géante confite et agnolotti à la ricotta-citron Riesen Krevette Konfit und Ricotta-Zitronen Agnolotti <i>Big shrimp confit and ricotta-lemon Agnolotti</i></p>	<p>CHF 26</p> <p style="font-size: small;">Allergies 1,2,3,7</p>



DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

<p>Le poulpe rôti à la provençale Gebratener Oktopus Provenzalische Art <i>Grilled octopus Provence style</i></p>	<p>CHF 50</p> <p>allergies 14</p>
<p>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, œuf de caille et fromage de Belp Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtel Ei, Käse von der Belper Knolle <i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg «Belper Knolle» cheese</i></p>	<p>CHF 50</p> <p>Allergies 3,7, 8, 10</p>
<p>Les joues de veau confites et ragoût de champignons Kalbsbäckchen Konfit mit Pilzragout <i>Veal cheek confit with mushroom stew</i></p>	<p>CHF 44</p> <p>allergies 1, 9, 12</p>
<p>La fondue au fromage d'alpage façon ALEX (tomate et fines herbes) Walliser Alpkäse Fondue nach Alex Art (Tomate und Kräuter) <i>Alp cheese fondue Alex style (tomato and herbs)</i></p>	<p>CHF 35 par personne pro Person <i>per person</i> Allergies 1,7,12</p>
<p>avec une petite assiette de viande séchée mit einem kleinen Walliser Trockenfleisch Teller <i>with a small plate of air-dried meat from the Valais</i></p>	<p>CHF 12</p>
<p>La fondue préférée du Chef (fromage, lardons et oignons) Walliser Alpkäse Fondue nach Art des Chefs mit Speck und Zwiebeln <i>Alp cheese fondue Chef style with bacon and onions</i></p>	<p>CHF 35 par personne pro Person <i>per person</i> Allergies 1,7,12</p>
<p>avec une petite assiette de viande séchée mit einem kleinen Walliser Trockenfleisch Teller <i>with a small plate of air-dried meat from the Valais</i></p>	<p>CHF 12</p>
<p>Les légumes d'été grillés et confits, panisses et mayonnaise végétale à la tomate Gegrilltes Sommergemüse und Konfit Panisse Fritten mit veganer Tomatenmayonnaise <i>Grilled summer vegetables and confit and vegetarian mayonnaise with tomato</i></p>	<p>CHF 38</p>



GRILLADES

GRILLADEN

FROM THE GRILL

Châteaubriand de bœuf à partir de 2 personnes 460 g CHF 72
 Châteaubriand vom Rind, ab 2 Personen par personne
Beef Châteaubriand, for 2 and more per person

La côte de bœuf « Dry Aged » 1000 g CHF 150
Tomahawk pour 2 personnes ou à partager
 Rindskotelette « Dry Aged » Tomahawk, für 2 Personen oder zum Teilen
Beef chop « Dry Aged », Tomahawk for 2 people or for share

L'entrecôte de bœuf « Dry Aged » L 160 g CHF 42
 Rindsentrecôte « Dry Aged » XL 200 g CHF 51
Beef entrecôte « Dry Aged » XXL 300 g CHF 69
 Matterhorn 447.8 g CHF 86

La carré d'agneau de pré-salé 300 g CHF 56
 Salzwiesen Lammkarree
Salt Marsh lamb rack

La côte de porc « Grand Cru » du Jura 300 g CHF 40
 Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura
Pork chops « Grand Cru » from the Jura area

Le suprême de volaille « Ribelmaïs » 200 g CHF 32
 «Ribelmaïs» Pouletbrust
«Ribelmaïs» chicken breast

Toutes les viandes sont accompagnées de sauce au poivre, sauce moutarde, et beurre aux herbes
 Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Senfsauce und einer Kräuterbutter serviert.
All meat dishes are served with a pepper sauce, a mustard sauce and a herb butter sauce.
 Allergies 3,7,9,10,12

La sole portion à la sauce hollandaise au citron yuzu 500 g CHF 59
 Ganze Seezunge, Hollandaise Sauce mit Yuzu Zitrone
Entire sole, Hollandaise sauce with yuzu lemon
 Allergies 3,4,7



ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

SUPPLEMENTS

Légumes grillés Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	CHF 8	Pommes frites Pommes frites <i>French Fries</i>	CHF 8
Méli-mélo de légumes Meli-melo Gemüse <i>Meli-melo vegetables</i>	CHF 6	Pommes vapeur Salzkartoffeln <i>English potatoes</i>	CHF 6
Houmous à l'huile d'argan Hummus mit Argan Öl <i>Hummus with Argan oil</i>	CHF 6	Panisses et mayonnaise à la tomate Panisse Fritten, Tomaten Mayonnaise <i>Panisse fries with tomato mayonnaise</i>	CHF 7
Gâteau d'aubergine Auberginen Tartlet <i>Egg-plant tart</i>	CHF 8	Spätzle au fromage blanc Quark Spätzli <i>Curd spätzli</i>	CHF 7
		Cannelloni de riz aux petits légumes Riz Cannelloni mit kleinem Gemüse <i>Rice cannelloni with small vegetables</i>	CHF 7

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Suisse Schweiz <i>Switzerland</i>	bœuf, veau, porc et volaille Rind, Kalb, Schwein und Geflügel <i>beef, veal, pork and chicken</i>
Irlande Irland <i>Irland</i>	agneau Lamm <i>lamb</i>

**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.

Le Chef de Cuisine : Frédéric Fischer

LES ALLERGÈNES

DIE ALLERGENE

THE ALLERGENS

- | | | | | | |
|---|---|--|----|--|--|
| 1 |  | Céréales contenant du gluten
Glutenhaltiges Getreide
<i>Cereals containing gluten</i> | 8 |  | Noix
Nüsse
<i>Nuts</i> |
| 2 |  | Crustacés
Krebstiere
<i>Crustaceans</i> | 9 |  | Céleri
Sellerie
<i>Celery</i> |
| 3 |  | Œufs
Eier
<i>Eggs</i> | 10 |  | Moutarde
Senf
<i>Mustard</i> |
| 4 |  | Poissons
Fisch
<i>Fish</i> | 11 |  | Sésame
Sesam
<i>Sesame seeds</i> |
| 5 |  | Cacahouètes
Erdnüsse
<i>Peanuts</i> | 12 |  | Anhydride sulfureux et sulphites
Schwefeldioxide und Sulfite
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 |  | Soja
Soja
<i>Soy</i> | 13 |  | Lupins
Lupinen
<i>Lupin</i> |
| 7 |  | Lait
Milch
<i>Milk</i> | 14 |  | Mollusques
Weichtiere
<i>Molluscs</i> |

Les allergènes sont indiqués de bonne foi et dans le souci d'information.

Die Allergene sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewiesen.

The allergens are declared to the best of our knowledge and belief.

Vous avez des allergies ou intolérances? Nous sommes heureux de vous conseiller.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne.

Do you have allergies or intolerances? We are happy to help you.