

SNACK MENU

13 :45 – 17:30

LES SALADES

SALATE

SALADS



<p>Le méli-mélo de tomates, fraises et burrata Méli-Mélo von Tomaten, Erdbeeren und Burrata <i>Méli-Mélo of tomatoes, strawberries and burrata</i></p>	1,7	CHF	25
<p>La salade sucrine «César» Mini-Lattichsalat «Caesar» <i>Mini lettuce salad «Caesar»</i></p>			
<p>Avec lardons et croûtons Mit Speck und Brot-Croustons <i>With bacon and bread croutons</i></p>	1, 3, 4, 7, 10, 12	CHF	15 / 26
<p>Avec saumon fumé de la maison Etienne de Zermatt Mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt <i>With smoked salmon from Maison Etienne</i></p>	1, 3, 4, 7, 10, 12	CHF	21 / 38
<p>Avec un suprême de volaille «Ribelmâis» Mit «Ribelmâis»-Geflügelbrust <i>With «Ribelmâis» chicken breast</i></p>	1, 3, 7, 10, 12	CHF	39

Sur la page suivante, vous trouverez encore de délicieuses spécialités à savourer.

Auf der nächsten Seite finden Sie weitere köstliche Snacks.

On the next page, you will find more delicious snacks.

LES CLASSIQUES

KLASSIKER

CLASSICS

<p>Le tartare de filet de bœuf «Simmental», œuf de caille et fromage de Belp</p> <p>Tatar vom «Simmentaler» Rinderfilet mit Wachtelei und Belper Käse <i>«Simmental» beef fillet tartare with quail egg and Belp cheese</i></p>	3, 7, 8, 10	CHF 30 / 50
<p>Avec une petite portion de pommes frites à la graisse de bœuf</p> <p>Serviert mit einer kleinen Portion Pommes Frites, frittiert im Rinderfett <i>Served with a small portion of fries, fried in beef fat</i></p>		CHF 8
<p>L'ardoise zermattoise avec charcuterie et fromages de Zermatt</p> <p>Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Local cured meat and cheese platter from Zermatt</i></p>	7, 8, 10	CHF 36
<p>La raclette de la fromagerie Horu Käserei avec oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes</p> <p>Raclette mit Käse aus der Horu Käserei mit Zwiebeln und marinierte Zucchini, Ratte-Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy with Onions and marinated courgettes, Ratte potatoes</i></p>	7	CHF 10
<p>Le Bao Bun à la poitrine de porc et salade de concombre au sésame et aux cacahuètes</p> <p>Bao Buns mit Schweinebauch und Gurkensalat mit Sesam und Erdnüssen <i>Bao Buns with pork belly and cucumber salad with sesame and peanuts</i></p>	1, 5, 6, 7, 11	CHF 26
<p>Le Bao Bun avec tempura de patate douce </p> <p>Bao Buns mit Süsskartoffel-Tempura <i>Bao Buns with sweet potato tempura</i></p>	1, 5, 6, 7, 11	CHF 23
<p>Les pommes frites à la graisse de bœuf</p> <p>Pommes Frites, frittiert im Rinderfett <i>French fries, fried in beef fat</i></p>		CHF 15
<p>La tarte flambée au lard et fromage ***</p> <p>Flammkuchen mit Speck und Käse <i>Tarte flambée with bacon and cheese</i></p>	1, 7	CHF 18
<p>La tarte flambée à la truffe et roquette ***</p> <p>Flammkuchen mit Sommertrüffel und Rucola <i>Tarte flambée with summer truffle and rocket salad</i></p>	1, 7	CHF 26

LES DESSERTS

DESSERT

DESSERTS

Nos glaces Mövenpick

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Espresso Croquant, Maple Walnut

Unsere Mövenpick Eissorten

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Espresso Croquant, Maple Walnut

Our Mövenpick ice cream flavors

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Espresso Croquant, Maple Walnut

1, 3, 7

CHF 5

par boule

Nos sorbets Mövenpick

Passion fruit & Mango, Raspberry, Lemon & Lime, Apricot

Unsere Mövenpick Sorbets

Passion fruit & Mango, Raspberry, Lemon & Lime, Apricot

Our Mövenpick sorbets

Passion fruit & Mango, Raspberry, Lemon & Lime, Apricot

1

CHF 5

par boule

Avec chantilly

Mit Rahm serviert

Served with whipped cream

7

CHF 2

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse
Schweiz
Switzerland

bœuf, volaille, veau & porc
Rind, Geflügel, Kalb & Schwein
beef, chicken, veal and porc

Irlande
Irland
Ireland

agneau
Lamm
lamb

**La viande de bœuf suisse est rassie sur l'os par nos soins,
pendant une période minimale de 28 jours.**

Das Schweizer Rindfleisch wird bei uns am Knochen gereift und
mindestens 28 Tage lang trocken gelagert.

The Swiss beef is dry-aged on the bone in-house for a minimum period of 28 days.

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 into the preparation of our dishes.

*****Ne correspond pas au label «Fait Maison».**

***Entspricht nicht dem Label «Fait Maison».

***Doesn't match the label «Fait Maison».



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.