



Le plaisir d'une cuisine sincère et authentique
Home made

A PARTAGER... OU PAS !

Planche valaisanne- salaisons et fromages d'Anniviers 29.50

Valais' board with local cured meats & cheeses
Traditionelle "Kalte Platte" aus dem Wallis

Arancini aux cèpes & lait de champignons 18.00

Arancini with porcini mushrooms
Kroketten mit Steinpilzfüllung

Oeuf parfait en feuilleté, émulsion au fromage 22.00

Perfect egg in a puff pastry nest, cheese emulsion, leek fondue
Perfekte Ei im Blätterteig-nest mit Käse-Emulsion, lauchfondue

Gravlax de truite, crème d'agrumes au raifort, blinis maison 25.00

Salmon gravlax, citrus fruit & horseradish cream, homemade blinis
Lachsgravlax mit Zitrus & Meerrettich Sauce, hausgemacht Blinis

POUR CONTINUER...

Vacherin Mont d'Or Suisse AOP, comme une fondue 56.00

Avec pommes de terre, prix pour 2 personnes

Whole oven baked Vacherin cheese with baked potatoes
Ganzer Vacherin aus dem Backofen mit Kartoffeln

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & purée maison 46.00

Supreme of poultry & morel mushroom sauce
Geflügelsuprêmes mit Morchelsauce

Ravioles au basilic 27.00

Small basil ravioli
Basilicum Ravioli

POUR CONTINUER...

Tartare de Boeuf, toasts & pommes de terre rôties 34.00

Beef tartar with toasts & potatoes

Rindertartar mit Toasts & Bratkartoffeln

Noix de Saint Jacques, émulsion truffe noire & poireaux 44.00

Scallops & truffle emulsion

Jakobsmuscheln, Trüffel Schaum

POUR LES PETITS...

Pâtes sauce tomate 18.00

Pasta, tomato sauce - Nudeln, Tomatensoße

OU

Filet de poulet & purée de pommes de terre maison

Chicken fillet & homemade puree - Hähnchenfilet & hausgemacht Püree

Glace Push up Haribo

Ice cream Haribo - Eiscreme Haribo

OU

1 Boule de glace vanille

1 Vanillia ice cream - 1 Kugel Vanilleeis

jusqu'à 12 ans

LES DOUCEURS

Une pâtisserie au choix sur notre trolley de desserts 14.00

Desserts from the trolley - One portion

Dessert auf dem Servierwagen - Eine Portion

Affogato 8.50

Sorbet arrosé selon suggestion 12.50

Provenances & Allergènes

*La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible
sur demande auprès de nos collaborateurs*

*Truite - trout - Forelle : CH St Jacques - Scallops - Jakobsmuscheln :FR/CA
Volaille - Poultry - Geflügel : CH / FRBoeuf - Beef - Rind : CH
Salaisons - Cured meats - Trockenfleisch : Anniviers VS*

