



Notre carte sur place et à l'emporter

A grignoter

Pão de queijo x5
Brazilian breads with gruyere, manioc flour 10,00

Entrées

Beef tataki
crunchy vegetable salad
toasted sesame 21,00

Trout tartare from Valais
citrus « suprême »
crunchy vegetables 19,00

Sweet potato « crème brûlée »
green leaf and hazelnut
candied figs 16,00

Seasonal soup
croutons and mix dried fruits 14,00

Mesclun and vegetables salad
homemade vinaigrette 10,00

Children, until 12 years old

Plate of fish or meat
Our team will say you more *Prix sur demande*

Plat du jour
Only at lunch time, from Tuesday to Friday 23,00

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



Plats

Cod fillet, pilaf rice with glazed vegetables mango and ginger sauce	36,00
« Meunières” perch fillets spiced roast potatoes green salad	39,00
Tagliatelle almond homemade pesto parmesan cheese	27,00
Dry aged beef fillet Mashed potatoes with brown butter Vegetable and mustard sauce	49,00
Deer fillet home made spätzle red cabbage, glazed chesnuts meat juice	41,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Selection of matured cheeses	14,00
------------------------------	-------

Desserts

Lemon and lime cream Suisse meringue	10,00
Mini desserts selection	12,00
Chocolate and salted caramel tart cocoa crumble roasted fruits	14,00
Artisanal sorbet or ice cream	4,50

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*