



Notre Chef Arnaud Saget vous propose:

Our Chef Arnaud Saget proposes:

L'harmonie des saveurs

Our cold and warm starters

Terrine de foie gras au chutney orange-raisin

Toast de pain aux figes

Terrine of foie gras with orange-grapes chutney

Toast of bread with figs

Chf 26.-

Fricassée de champignons aux noisettes, sauce Porto

Fricassee of mushrooms with hazelnuts, port sauce

Chf 21.-

Velouté de potimarron au caviar de truffe

Squash soup with truffle caviar

Chf 19.-

Crudités du marché

Seasonal crudités

Chf 17.-



Les délices de la ferme

Our meat selection

Filet de bœuf aux truffes

Fillet of beef with truffles

Chf 48.-

Ballotine de caille au foie gras

Ballotine of quail with foie gras

Chf 48.-

Garniture

Garniture:

Pommes darphin, légumes du marché et purée de racines

Darphin potatoes, market vegetables and mashed root

Les plaisirs de la mer

Our fish selection

Pavé de cabillaud à l'unilatérale, crème de lentille verte du Puy

Cod steak with cream of green Puy-lentils

Chf 44.-

Noix de Saint-Jacques juste poêlées au beurre citronné

Scallops lightly pan-fried in lemon butter

Chf 44.-

Garniture

Garnitur:

Pommes anglaise, légumes du marché et tombé d'épinard

Steamed potatoes, market vegetables and fresh spinach



Italian Corner

Tagliolini aux bolets et copeaux de parmesan

Tagliolini with mushrooms and parmesan

Chf 26.-

Les classiques de notre cuisine

Our Specialities

Filets de perche, pommes allumettes

(sauce tartare ou beurre blanc)

Fillets of perch, matchstick potatoes

(tartar or white butter sauce)

Chf 45.-

Souris d'agneau confite parfum aux cinq épices

Purée de patate douce et chips de légumes

Juicy lamb shank flavoured with five spices

Sweet potato mashed and vegetable crisps

Chf 45.-

Origine des viandes : Suisse, France, Nouvelle-Zélande, Irlande
Our meat is sourced from Switzerland, France, New Zealand, Ireland



Fromages

Cheese

Assiette de fromages frais et affinés

Platter of fresh and matured cheese

Chf 15.-

Les délices et gourmandises

Desserts

Palet au chocolat excellence 55%, tulipe de mousse au chocolat blanc

Chocolate pallet, white chocolate mousse tulip basket

Chf 16.-

Trilogie de petits pots de crème

Trilogy of mini creams

Chf 15.-

Crème brûlée vanille, flambé de fraises des bois

Vanilla crème brûlée, wild strawberries flambé

Chf 15.-

Les petits gourmets ont également leur menu, merci de consulter notre Maître d'Hôtel

A children's menu is also available, please ask our Maître d'Hôtel