













Les Entrées / Vorspeisen

-   Salade d'herbes et feuilles au lard cru du Val d'Anniviers, chips de pain et sauce verte
Winterliche Blattsalate und Kräuter mit Rohessspeck aus dem Val d'Anniviers, Brotchips und grüne Sauce CHF 14.-
-   Salade de légumes d'antan tièdes au vieil Etivaz et truffes noires
Lauwarmer Salat von „Vergessenem Gemüse“ mit altem Etivaz und schwarzen Trüffeln CHF 26.-
- Truite du lac marinée sur un feuilleté au beurre croustillant, mesclun, radis roses et crème aigre
Marinierte Seeforelle auf einem knusprigen Blätterteig, junge Salatblätter, Radieschen und Sauerrahm CHF 23.-
-  Foie gras de canard en torchon, coings caramélisés aigre doux et pain brioche grillé
Pochierte Entenstopflebe mit karamellisierten Quitten « süss-sauer », getoastetes Briochebrot CHF 29.-
- Assiette assortie de spécialités Valaisannes, pain de seigle AOC et chutney d'abricots
Walliser Trockenfleisch- und Käsespezialitäten mit Roggenbrot AOC und Aprikosenchutney CHF 32.-
-   Consommé de légumes aux vermicelles
Gemüsekraftbrühe mit feinen Nudeln CHF 12.-
-   Minestrone d'hiver aux châtaignes et noix
Minestrone mit Wintergemüse, Kastanien und Baumnüssen CHF 15.-



Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

- Ravioli de jarret de veau aux truffes du Piémont, courge et jus au miel de châtaignier
Kalbshaxen-Ravioli mit schwarzen Trüffeln aus dem Piemont, Kürbisgemüse und Kastanienhonigjus CHF 34.-
- Taglierini au ragoût de bœuf tomate & gratinés au fromage d'alpage
Im Ofen gratinierte Taglierini mit Rindsragout und Bergkäse CHF 26.-
-   Risotto à la mousseline d'Etivaz, noix et raisins secs, pesto aux herbes sauvages
Risotto mit cremigem Etivaz, Baumnüssen, Rosinen und Wildkräuterpesto CHF 28.-
- Risotto aux écrevisses et poissons du lac Léman aux cèpes
Risotto mit Flusskrebse und Fischen aus dem Genfersee mit Steinpilzen CHF 44.-

Les poissons / Fisch

- Filets de perche pochés à la nage au citron vert et ravioli de légumes
Pochierte Eglifilets im Limettenfond mit Gemüseravioli CHF 50.-
-  Filets de poisson du lac selon arrivage grillés sur un lit de légumes d'hiver
Grillierte Fischfilets aus dem Genfersee, je nach Fang, auf einem Beet von Wintergemüse CHF 52.-

Les Viandes / Fleisch

- Emincé de veau et escalope de rognon, roesti au beurre
Kalbsgeschneitztes und gebratene Kalbsniere, Butterrösti CHF 49.-
-  Côte de veau aux échalotes confits, jus clair au vinaigre balsamique vieux de 30 ans
Kalbskotelett mit glasierten Echalotten und kräftigem Kalbsjus mit 30-jährigem Balsamicoessig CHF 58.-
-  Côtelettes et estouffade d'agneau au serpolet et cèpes
Lammkoteletts auf Schmorragout mit Bergthymian und Steinpilzen CHF 54.-
- Suprême de poularde rôti aux agrumes sur un lit de légumes verts et pâtes à la crème, jus de cuisson
Gebratene Poulardenbrust mit Zitrusfrüchten auf einem Beet von grünem Gemüse, Rahmteigwaren und Bratenjus CHF 49.-
- Filet de bœuf du Valais à la moutarde au moût de raisin et prunelles, gratin de pommes de terre et côte de blettes
Walliser Rindsfilet mit Traubenmostsenf und Schlehen, Kartoffelgratin mit Krautstiel CHF 59.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich