















Les Entrées / Vorspeisen

-   Dômes de carpaccio de bœuf du Valais mariné aux herbes, chip corail au sésame, Sauce yaourt & crudités de saison
Walliser Rindercarpaccio in Kräutern mariniert, Sesamkorallenchip, Joghurtsauce & Gemüse der Saison CHF 32.-
-   Salade de jeunes pousses de saison, petites girolles au vinaigre, noisette du piémont caramélisées, crudités de saison, Croutons & sauce moutardée
Saisonsalat mit jungen Sprossen, kleine Pfifferlinge in Essig, karamellisierte Piemont-Haselnüsse, Gemüse der Saison. Croutons & Senfsauce CHF 22.-
-  Royale de fromage de chèvre, biscuit salé au parmesan & pousses d'épinards sautées à l'ail
Ziegenkäse Royal, gesalzenes Parmesan-Biskuit & mit Knoblauch angebratene Spinatsprossen CHF 19.-
-  Saumon fumé maison, coulis de tomate fumé, vieux gruyère & copeaux de radis acidulés
Hausgemachter Räucherlachs, geräucherte Tomaten-Coulis, gereifter Gruyère & saure Radieschenspäne. CHF 26.-
-   Soupe de courge, champignons des bois sautés à l'ail & crouton à l'ancienne
Kürbissuppe, mit Knoblauch gebratene Waldpilze & altbackene Croutons CHF 19.-




Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

-  Linguine de Gragnano IGP, tartare de gambero rosso & burrata
Linguine de Gragnano IGP, Garnelen-Tartar & Burrata CHF 55.-
-  Pappardelle, ragout blanc de cuisse de canard, brunoise de légumes, coulis de menthe & basilic
Pappardelle, weißer Eintopf mit Entenkeule, Gemüse-Brunoise, Basilikum-Coulis & Minze CHF 34.-
-  Ravioli farci à la norma, coulis de parmesan & crumble au basilic
Ravioli « à la Norma », Parmesan-Coulis & Basilikumstreusel 8 pièces/ 8 Stück CHF 31.-
12 pièces/12 Stück CHF 37.-
-   Risotto "Acquerello" aux bolets, poudre de persil & coulis au bleu de Neuchâtel
Risotto „Acquerello“ mit Steinpilzen, Petersilienpulver & « Blue » - Käse-Coulis aus Neuchâtel CHF 31.-

Les poissons / Fisch

- Rouget de méditerranée, scarole sautée, croquette de pomme de terre & coulis de mozzarella fumée
Mittelmeer-Rotbarbe, sautierte Eskarole, Kartoffelkrokette & geräucherte Mozzarella-Coulis CHF 52.-
-  Filet de daurade poêlé, côtes de bettes sautées à l'ail, carottes fanes glacées au sirop d'érable & sauce au basilic
Gebrautes Seebrassen-Filet, Mangold in Knoblauch angebraten, mit Ahornsirup glasierte Möhren & Basilikumsauce CHF 42.-

Les Viandes / Fleisch

-  Selle de chevreuil rosée, purée de pomme de terre, ballottine de choux-frisé & jus aux airelles
Rosa Rehrücken, Kartoffelpüree, Grünkohl-Ballotine & Preiselbeersaft CHF 48.-
- Côtes d'agneau en croûte d'herbes, variation de salsifis, échalote au porto & jus d'agneau à la truffe
Lammkoteletts mit Kräuterkruste, Schwarzwurzel-Variation, Schalotten in Portwein & Lammsaft mit Trüffel CHF 52.-
- Filet de bœuf Rossini & légumes de saison
Rinderfilet « Rossini » & Gemüse der Saison CHF 59.-
-   Tagliata de bœuf du « Valais », roquette, copeaux de Parmesan, Vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties
Walliser Rinds-Tagliata, Rucola, Parmesanspäne, gereifter Balsamico-Essig & geröstete Kartoffeln 200g CHF 51.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / laktosefreie Produkte