

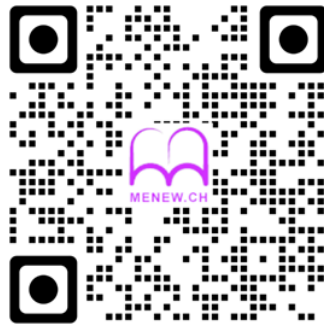
CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Notre responsable du service : Thomas Sérís

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.

Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir : pêcheur Éric Jacquier, ferme du Goupil, etc...

Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.

Pour en savoir plus :

LES CUVÉES AU VERRE

Bulles

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France 15.- 95.-
Chardonnay, Pinot Meunier

Blancs

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse 7.- 49.-
Chasselas

2022 - Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie 8.- 55.-
Pinot Grigio

2020 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins 10.- 69.-
Chardonnay, Sauvignon, Chasselas

2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse 10.- 69.-
Chasselas

2022 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse 10.- 69.-
Petite arvine

2020 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France 10.- 69.-
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Rouges

2022 - Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse 7.- 49.-
Gamaret & Pinot Noir

2022 - Henri, Vaud AOV, Suisse 8.- 55.-
Gamaret & Garanoir

2022 - "Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse 12.- 75.-
Humagne rouge

2022 - "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux, Suisse 14.- 95.-
Syrah, Gamay et Gamaret

2020 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, C. de la Rose d'Or, Luins, Suisse 10.- 69.-
Merlot & Galota

2019 - Château La Tour Carnet 4^{ème} Cru Classé, Haut Médoc 15.- 105.-
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 3%



LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑️🚫 10.-

Salade mêlée ✓☑️🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓☑️ 17.-

Salade César aux crevettes 25.-

De notre chef : la César de saison 28.-

Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé tomates 'cerise'

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger de saison (Prov Suisse)

Bun à l'oignon et à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons au Merlot Sapinet | lolo verte | mayonnaise au jus de viande | pommes frites maison

Simple 100 gr 25.- Double 200 gr 32.-

Notre burger gourmand (Prov Suisse)

Bun à l'oignon et à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | poitrine de porc braisée à la 'Torpille' | compotée d'oignons | sapinet | lolo verte | mayonnaise au jus de viande Pommes frites maison

Simple 100 gr 26.- Double 200 gr 34.-

Curry de poulet façon Le Safran 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

Tartare de bœuf classique 🚫 (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites maison et ses toasts

POTAGE

Soupe à l'oignon ✓ 16.-
Vieux gruyère | pain de campagne gratiné

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO 18.-
Lentilles beluga | coppa de Parma

L'os à moelle rôti à la fleur des Alpes 26.-
Escargots du Mont d'Or | champignons des sous-bois

Gravlax des Grisons 28.-
Préparé selon une recette maison | Aquavit et pomme Granny Smith

Crevettes croustillantes (Prov Méditerranée) 28.-
En feuille de brick | avocat | caviar de pamplemousse

Marbré de foie gras de canard 🍷 (Prov France) 29.-
Au vin chaud | chutney de nèfles de Montreux

Huîtres IGP Marennes-Oléron No 3 1 pces 4.- 3 pces 11.-
Cette fine de claire est une huître légère et équilibrée en saveurs

L'Émeraude No 3 1 pces 6.- 3 pces 17.-
Ce petit bijou d'huître iodée possède une couleur vert émeraude grâce à la présence de la navicule bleue (Algue)

PLATS VEGETARIENS

Tourte aux champignons ✓ 27.-
Pommes de terre | 'provola pimente' sicilienne (Temps de cuisson de 15 minutes)

Curry de légumes d'automne ✓ 🍷 ☑️ 29.-
Tofu grillé

PÂTES FRAÎCHES DU MOMENT

Tagliolino à la bergamote ✓ 29.-
Poutarde | aneth

Tortelloni à la queue de bœuf Prov Suisse) 29.-
Bouillon de bolets fumés | noix de cajou

LAC ET MER

- Pavé de maigre 'Label rouge'** 🍷 (Prov Corse, France) 42.-
Jus façon 'bouillabaisse' | pommes de terre safranées | fenouil
- Les filets de perches de notre pêcheur Éric** 🍷 (Prov lac Léman) 180 gr 49.-
Pommes frites maison | salade verte

LES VIANDES & LA CHASSE

- Ris de veau poêlés** (Prov Suisse) 41.-
Jus corsé au vin jaune | oignons | fregola sarda
- Suprême de volaille fermière** (Prov Suisse) 42.-
Aux écrevisses | blé gourmand | céleri bouilli
- Osso bucco de veau** 🍷 (Prov Suisse) 44.-
Façon milanaise | risotto Acquarello au safran et moelle | gremolata
- Filet de bœuf** 🍷 (Prov Suisse) 180 gr 59.-
Rassie sur os 2 semaines | pommes mousseline | choux de Bruxelles | sauce bordelaise
- Avec une escalope de foie gras de canard poêlée française 10.-
- Noisettes de chevreuil rôties à la poudre d'orange** (Prov Allemagne) 180 gr 59.-
Jus parfumé aux bolets | spätzlis dorés au beurre | salsifis au ponzu



MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

Soupe à l'oignon

Vieux gruyère | pain de campagne gratiné

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Ou

L'œuf de ferme BIO

Lentilles beluga | coppa de Parma

Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse - Petite arvine

Pavé de maigre 'Label rouge'

Jus façon 'bouillabaisse' | pommes de terre safranées | fenouil

2022 - Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie

Pinot Grigio

Ou

Noisettes de chevreuil rôties à la poudre d'orange

Jus parfumé aux bolets | spätzlis dorés au beurre | salsifis au ponzu

"Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse

Humagne rouge

Assortiment de fromages suisses

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Luzerne

2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | stilton

2014 - Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie

Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

Pavlova et sorbet cassis Ou Dessert du chariot

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Juraçon

Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus



CARTE DES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON :

Espresso affogato CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

Pavlova de châtaigne CHF 14.00

Meringue, crème de marrons, marron glacés
Sorbet cassis

La figue sous toutes ses formes CHF 14.00

Fraîche et rôtie, sablé breton, émulsion au miel
Glace nougat

Café, espresso ou thé gourmand CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

VIN DE DESSERT :

Jurançon - Clos Benguères CHF 8.50

Cuvée **Bio**, France, 10 CL
Gros Manseng & Petit Manseng

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu 4 CL CHF 9.00

Miyako Bijin 7 % 2 CL CHF 5.00

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu

Saké aux prunes 'Umeshu' 4 CL CHF 9.00

Heiwa Shuzo 11 % 2 CL CHF 5.00

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an.

Limoncello 4 CL CHF 9.00

Lorenzo Inga 30 % 2 CL CHF 5.00

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile

'My' Arancello 4 CL CHF 9.00

Lorenzo Inga 17 % 2 CL CHF 5.00

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines