

## LA CARTE DU RESTAURANT

**LE MESCLUN DE FEUILLES DE SALADE CHF 12.50**

*GRÜNER SALAT*

**LA SALADE DE DOUCETTE, CHÈVRE CHAUD ET MIEL DE CHARMÉY CHF 17.50**

*NÜSSLISALAT MIT WARMEN ZIEGENKÄSE UND BIENENHONIG AUS CHARMÉY*

**LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISE, ROQUETTE ET BASILIC CHF 19.50**

*BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, RUCCOLASALAT UND BASILIKUM*

**LE JAMBON CRU DE PARME ÂGÉ DE 24 MOIS, BAGUETTE DE PAIN MAISON CHF 18.50**

**ET TAPENADE D'OLIVE TAGIASCHE**

*PARMASCHINKEN, 24 MONATE GEREIFT, HAUSGEMACHTES MINIBAGUETTE*

*UND TAPENADE AUS TAGIASCHEOLIVEN*

**LE CARPACCIO DE FILET DE BŒUF À L'HUILE DE PÉPINS DE RAISIN, SEL D'HIMALAYA, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS, COPEAUX DE PARMESAN ET BOUQUET DE SALADINE CHF 25.00**

*RINDERCARPACCIO MIT TRAUBENKERNÖL, HIMALAYASALZ,*

*PININENKERNEN UND GEHOBELTEM PARMESAN*

**L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE, COMPOSITION D'ASPERGES ET MORILLES À L'HUILE VIERGE, BRIOCHE MAISON CHF 26.50**

*GEBRATENES ENTENLEBERMEDAILLON MIT SPARGELN UND MORCHELN AN FEINEM OLIVENÖL*

*UND HAUSGEMACHTEM BRIOCHE*

**L'ESCABÈCHE DE THON ROUGE, LIMETTES, CORIANDRE ET CHF 22.50**

**JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS**

*MARINIERTER ROTER THUNFISCH, LIMETTEN KORIANDER UND JUNGE SPINATSPROSSEN*

**LA SOUPE DE POISSONS SAFRANÉE AU LAIT DE COCO, PARFUMÉE À LA CITRONNELLE CHF 11.00**

*FISCHSUPPE MIT SAFRAN, KOKOSNUSSMILCH UND ZITRONENGRASS*

**LE VELOUTÉ DE CRESSON, COPEAUX DE FOIE GRAS CRU CHF 12.50**

*BRUNNENKRESSSESAMTSUPPE MIT ENTENLEBERWÜRFELN*

**LA SOUPE DE CHALET CHF 9.50**

*ALPSUPPE*

**LES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU BEURRE D'AIL DES OURS CHF 28.50 DE LA VALLÉE ET MAGRET DE CANARD FUMÉ**

*KARTOFFELGNOCCHI MIT BÄRLAUCHBUTTER AUS CHARMÉY*

*UND GERÄUCHERTER ENTENBRUST*

**LE RISOTTO ASPERGE ET PERNOD, POÊLÉE DE NOISETTES CHF 28.50 DE RIS DE VEAU PERSILLÉES**

*SPARGELRISOTTO MIT PERNOD UND*

*GEBRATENEM KALBSBRIES MIT PETERSILIE*

**LES GAMBAS GÉANTES À LA MÉDITERRANÉENNE (TOMATE, CÂPRES, BASILIC, OLIVES TAGIASCHE)**

**CHF 34.00**

*RIESENCREVETTEN AUF MEDITERRANE ART*

*(TOMATEN, KARTOFFELN, KAPERN, BASILIKUM UND TAGIASCHEOLIVEN)*

**LE FILET DE BŒUF AU POIVRE DE SZECHUAN, SAUCE MORILLES, TAGLIATELLES AU BEURRE CHF 48.50**

*GEBRATENES RINDERFILET MIT SZECHUANPFEFFER, MORCHELN UND BUTTERBANDNUDELN*

**L'EMINCÉ DE VEAU (COUPÉ DANS LE FILET) ET ROESTI CROUSTILLANT**

**SERVI DANS SON POÉLON**

**CHF 33.50**

*KALBSGESCHNETZELTES (IM FILET GESCHNITTEN) MIT RÖSTI IN DER PFANNE SERVIERT*

**LA PAILLARDE DE POULET FERMIER GRILLÉE, BOUQUET DE ROQUETTE, TOMATES CERISE ET COPEAUX DE VIEUX PARMESAN, POMMES SAUTÉES**

**CHF 29.50**

*GEGRILLTES POULET VOM BAUERNHOF, RUCCOLASALAT,*

*KIRSCHTOMATEN, GEHOBELTEM ALTEN PARMESAN UND GEBRATENE KARTOFFELN*

**25.00**

**LE CARRÉ D'AGNEAU EN VERT PRÉ, SAUCE RATATOUILLE, CANNELLONI D'AUBERGINE AU FROMAGE DE BREBIS**

**CHF 45.50**

*LAMMKARRE IN DER KRÄUTERKRUSTE, SAUCE RATATOUILLE*

*UND AUBERGINENCANNELLONI MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG*

**26.50**

**LES GROSSES PIÈCES POUR DEUX (SELON L'ARRIVAGE JOURNALIER)**

*FLEISCH- UND FISCHGERICHTE IM GANZEN FÜR 2 PERSONEN (NACH TAGESANGEBOT)*

### MENU ÉTOILE

**L'ESCABÈCHE DE THON ROUGE, LIMETTES, CORIANDRE ET JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS**

*MARINIERTER ROTER THUNFISCH, LIMETTEN, KORIANDER UND JUNGE SPINATSPROSSEN*

**LA SOUPE DE POISSONS SAFRANÉE AU LAIT DE COCO, PARFUMÉE À LA CITRONNELLE**

*FISCHSUPPE MIT SAFRAN, KOKOSNUSSMILCH UND ZITRONENGRASS*

**LE RISOTTO ASPERGE ET PERNOD, PERSILLÉ**

*SPARGELRISOTTO MIT PERNOD UND PETERSILIE*

**LE FILET DE BŒUF AU POIVRE DE SZECHUAN, SAUCE MORILLES, TAGLIATELLES AU BEURRE**

*GEBRATENES RINDERFILET MIT SZECHUANPFEFFER, MORCHELN UND BUTTERBANDNUDELN*

**LE CHOIX DE FROMAGES DE NOS ALPAGES ET D'AILLEURS**

*AUSWAHL VON KÄSE*

**LA DOUCEUR GOURMANDE DE NOTRE PÂTISSIER**

*LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PATISSIER ÜBERRASCHEN*

**MENU COMPLET 98.00**

*MENU KOMPLETT*

**2 ENTRÉES 78.00**

*MENU MIT 2 VORSPEISEN*

**1 ENTRÉE, SANS FROMAGE 59.00**

*MENU MIT 1 VORSPEISE, OHNE KÄSE*

