

## Menu eau

Homard canadien fumé à la salicorne, crème aigre,  
ail noir et pain bao

\*\*\*

Carnaroli risotto au citron bio, gambero rosso et caviar Oona N° 103



\*\*\*

Filet de loup de mer à la cime di rapa, olives, capres et tomates  
Écrasé de pommes de terre



\*\*\*

Exotique

(Mousse noix de coco-bergamote, biscuit pistache et sorbet bergamote)

4 plats CHF 110.-

3 plats CHF 90.-

## Menu terre

Foie gras de canard au torchon, courge au romarin, abricots et Abricotine  
Brioche aux noisettes

\*\*\*

Spaghettoni di Gragnano à la crème de pecorino,  
guanciale et mousseline de poivre

\*\*\*

Carré d'agneau aux herbes de montagne  
Haricots au lard et gratin de pommes de terre

\*\*\*

Dans les bois

Marrons glacés, noisettes, truffe noire, chocolat et meringue

4 plats CHF 110.-

3 plats CHF 90.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

## Menu végétane

Tataki de pommes aux framboises, algues nori, bière au gingembre et citron bio

\*\*\*

Gnocchi à l'ail des ours, bolets et noisettes

\*\*\*

Oignon nouveau en pâte à frire et courge au four,  
pommes de terre rissolées, truffe noire et romarin

\*\*\*

Tartelette tiède à l'orange et chocolat, sorbet orange sanguine,  
crème chocolat et gelée d'orange

4 plats CHF 96.-

3 plats CHF 85.-

## Menu grande table (dès 2 personnes)

Variation de hors d'œuvre

Poulpe, saumon et foie gras de canard

\*\*\*

Casarecce au homard canadien, courge, romarin et cacao



\*\*\*

Chateaubriand à la truffe du Périgord et porto

Légumes au four

Pommes château

\*\*\*

Profiteroles à la glace vanille, caramel mou, sauce chaude au nougat  
et crème fouettée

4 plats CHF 130.- par personne

3 plats CHF 105.- par personne

Nous évitons autant que possible (malgré la cuisine 5\*) les produits qui viennent de loin

Provenance de nos viandes et poissons :

Wagyu, boeuf, veau, volaille : Suisse

Porc : Suisse, Italie

Agneau : Suisse, Irlande

Canard, foie gras de canard : France

Swiss alpine saumon, perche : Suisse

Saumon : Ecosse

Caviar : Suisse

Homard : nord-ouest Atlantique

Poulpe, moscardini, loup de mer, turbot : Méditerranée






Sériole : nord-est Atlantique

Gambero Rosso : Italie

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets  
qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

## Hors d'oeuvres

---

<b>Homard canadien fumé</b> , salicorne / crème aigre / ail noir / pain bao		38.-
<b>Foie gras de canard au torchon</b> , courge au romarin / abricots / Abricotine / brioche aux noisettes		36.-
<b>Sériole et saumon Swiss Alpine</b> , sashimi / wasabi / gingembre / soja		31.-
<b>Poulpe et moscardini</b> , frits / houmous d'haricots / émulsion de persil et citron		31.-
<b>Lingot de saumon écossais</b> , caviar Oona N° 103 / pomme verte / bergamote		36.-
<b>Bœuf Wagyu</b> , légèrement poêlé / bolets / oignons rouges / pomme de terre bleues / vieux balsamique		45.-
<b>Tartare de boeuf</b> , filet haché à la main / toast	120 gr	38.-
	180 gr	52.-
<b>Caviar Oona N° 103</b> , blinis / beurre d'alpage	Boite 50 gr	190.-
<b>Buffet de salades</b> 		16.-



## Potages

---


<b>Tomates</b> , crème / basilic  		16.-
<b>Cappuccino</b> , bolets / ris de veau		16.-
<b>Soupe au vin blanc valaisan</b> , pain aux fruits séchés 		16.-
<b>Consommé de boeuf</b> , plin ravioli de boeuf braisé à la piémontaise / truffe du Périgord		16.-

## Pâtes et risotto

---

<b>Tortellini d'agneau</b> , céleri-rave / truffe du Périgord / beurre d'alpage		28.- / 36.-
<b>Spaghettoni di Gragnano</b> , crème de pecorino / guanciale / mousseline de poivre		28.- / 36.-
<b>Casarecce</b> , homard canadien / courge / romarin / cacao 		28.- / 36.-
<b>Tagliatelle</b> , beurre blanc / truffe du Périgord		28.- / 36.-
<b>Carnaroli risotto</b> , citron bio / gambero rosso / caviar Oona N° 103 		28.- / 36.-

 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose



## Végane

---

- Tataki de pommes**, framboises / algues nori / bière au gingembre / citron bio  31.-
- Gnocchi à l'ail des ours**, bolets / noisettes  28.- / 36.-
- Oignon nouveau en pâte à frire et courge au four**, pommes de terre rissolées / truffe noire / romarin  36.-
- Végane burger**, pommes frites  36.-

## Poissons

---

- Filet de loup de mer**, cime di rapa / olives / capres / tomates / écrasé de pommes de terre  52.-
- Filet de turbot**, topinambour / truffe du Périgord / beurre blanc / oignons nouveaux / perles de pomme de terre 52.-
- Filet de perches de Ringgenberg**, beurre aux fines herbes / courge / pommes de terre au amandes 48.-
- Queue de homard**, beurre blanc au vino santo / timbale de légumes / écrasé de pommes de terre  62.-

### Dès 2 personnes

- Bouillabaisse de poissons et crustacés**, au charbon de bois / légumes pommes de terre nature (dès 2 personnes) par personne 64.-

## Viandes

---

- Suprême de Canard**, orange / Gingembre / endive / quenelle de pain 58.-
- Carré d'agneau aux herbes de montagne**, haricots au lard / gratin de pommes de terre 58.-
- Filet de bœuf**, foie gras de canard / truffe du Périgord / porto / légumes au four / pommes château 64.-
- Emincé de veau**, champignons / crème / carottes / rösti 52.-
- Escalope Viennoise**, aïelles / carottes / pommes frites 52.-

### Dès 2 personnes

- Chateaubriand**, truffe du Périgord / porto / légumes au four / pommes château (dès 2 personnes) par personne 64.-
- Carré d'agneau aux herbes de montagne**, haricots au lard / gratin de pommes de terre par personne 58.-

## Fromages

---

**Assiette de fromages Jumi et fromages de montagne**, pain maison / compote 14.- / 18.-

## Desserts

---

**Dans les bois**, marrons glacés / noisettes / truffe noire / chocolat / meringue 16.-

**Exotique**, mousse noix de coco-bergamote / biscuit pistache / sorbet bergamote 16.-

**Profiteroles**, glace vanille / caramel mou / sauce chaude au nougat / crème fouettée 16.-

**Tartelette orange et chocolat**, tiède / sorbet orange sanguine / crème chocolat / gelée d'orange  16.-

**Variation**, Exotique / profiteroles / dans les bois 18.-

## Vins de dessert

---

	10 cl	5 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	24.-	12.-
Château Filhot 2018 Deuxième Cru Classé, Sauternes	25.-	12.50

## Glaces et sorbets maison

---

**Glaces:** vanille / straciatella / chocolat / café / noisette-praliné / Amaretti / miel / fromage Ziger marbré myrtille / sabayon


**Glace végétane et sans lactose :** vanille / chocolat  

**Sorbets:** citron / poire / fraise / abricot / bergamote / orange sanguine  

par boule 4.-  
crème fouettée 1.50

---

 = végétarien


 = végétane

 = sans gluten

 = sans lactose

## Coupes

---

<b>Café glacé</b> , glace café / glace vanille / espresso / crème	10.50
<b>Coupe amaretto</b> , glace amaretti / glace au miel / mouseline de lait et Amaretto Disaronno /amaretti / crème	12.-
<b>Coupe Birne</b> , glace vanille / sorbet poire / poire marinée / noix de pékan caramélisées / crumble de noix	12.-
<b>Coupe Sabayon</b> , glace vanille / glace sabayon / raisins secs au marsala / crème	12.-
<b>Coupe cheesecake</b> , glace au fromage Ziger marbré myrtille / crumble/ compote de myrtilles	12.-
<b>Coupe Zitrusfrüchte</b> , sorbet orange sanguine / sorbet bergamote / dés d'agrumes frais 	12.-
<b>Coupe Danemark</b> , glace vanille / sauce chocolat / crème	12.-
<b>Bananasplit</b> , glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / bananes / crème	12.-
<b>Frappé</b>	10.50

## Eau zermattoise

---

Où est la source plus proche qu'ici à 2222m?

L'eau potable de Zermatt est à 95% d'eau de source pure et à 5% des eaux souterraines et filtrée.

L'eau est de très haute qualité et prise à partir de 91 sources réparties dans 13 régions de sources.

Profitez de la boisson rafraîchissante des sources Zermatt.

Gazeuse ou oxygénée (plate)

5dl 5.-

1 litre 9.-

