

Menu eau

Lingot de saumon écossais au caviar osietra,
pommes de terre bleues, crème aigre et artichauts

Paccheri au homard canadien, cime di rapa et citron 

Filet de loup de mer grillé sur charbon de bois, salmoriglio,  
crème de brocoli et riz Venere soufflé

Cube exotique

(Citron, noix de coco, fruits de la passion, banane, mangue)


4 plats CHF 96.-

3 plats CHF 84.-

Menu terre

Terrine de foie gras de canard à la truffe du Périgord, figue, Vino Santo
et brioche au thym des alpes

Consommé de bœuf au tortellini au fromage de montagne et viande séchée

Médaille et ragout d'agneau de Sisteron aux artichauts 
Purée de pommes de terre

Tarte Tatin à la sauce vanille, et glace au caramel salé

4 plats CHF 110.-

3 plats CHF 90.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Menu végane

Artichaut et topinambour à la crème de réglisse, framboises
et oignons blancs

Casarecce à la bolognese de soja et crème de pannais

Steak de choux-fleurs et carottes à la truffe noire et baies des bois


Brownie aux noix de pécan, noisettes, coulis de baies et glace chocolat

4 plats CHF 96.-

3 plats CHF 85.-

Menu grande table (dès 2 personnes)

Poulpe et moscardini grillés, tomates séchées, olives, cime di rapa,
pain frit

Carnaroli risotto à la passata de tomates, coquilles Saint-Jacques
et caviar Osiètra 

Chateaubriand à la truffe du Périgord et porto 

Légumes au four

Pommes château

Rêve au chocolat

(Chocolat, sablé, et garniture)

4 plats CHF 120.-

3 plats CHF 95.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Boeuf, veau, porc, volaille : Suisse

Agneau, foie gras de canard : France

Swiss alpine saumon, perche : Suisse

Caviar : Italie

Homard, coquilles Saint-Jacques : nord-ouest Atlantique

Poulpe, moscardini, poutargue, loup de mer : Méditerranée

Sériole, rouget : nord-est Atlantique

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

Hors d'oeuvres


Homard canadien et coquilles Saint-Jacques, pommes vertes / fenouil / citron fermenté  36.-

Terrine de foie gras de canard, truffe du Périgord / figues / Vino Santo / brioche au thym des alpes 36.-

Sériole et saumon Swiss Alpine, sashimi / wasabi / gingembre / soja  31.-

Poulpe et moscardini, grillés / tomates séchées / olives / cime di rapa / pain frit 31.-

Lingot de saumon écossais, caviar osietra / pommes de terre bleues / crème aigre / artichauts 31.-

Artichauts et topinambours, crème de réglisse / framboises / oignons blancs  31.-

Tartare de boeuf, filet haché à la main / toast 120 gr 38.-
180 gr 52.-

Buffet de salades  16.-

Potages

Tomates, crème / basilic   16.-

Cappuccino de potiron, bolets / crème  16.-

Soupe au vin blanc valaisan, pain au fruits séchés 16.-

Consommé de boeuf, tortellini au fromage de montagne et viande séchée 16.-

Pâtes et risotto

Tagliatelle, truffe du Périgord / choux-fleurs / noisettes piémontaises 28.- / 35.-


Ravioli, jarret de veau / légumes braisés / velouté de persil 28.- / 35.-

Spaghetti aglio olio e peperoncino, crème d'ail doux / chilli / poutargue 26.- / 32.-

Paccheri, homard canadien / cime di rapa / citron 26.- / 32.-

Carnaroli risotto, passata de tomates / coquilles Saint-Jacques / caviar Osietra  28.- / 35.-

 = végétarien

 = végane







 = sans gluten

 = sans lactose






Végane

Végane tartare , aubergines / épices à tartare / pommes chips 	32.-
Casarecce , bolognese de soja / crème de pannais 	26.- / 32.-
Steak de choux-fleurs et carottes , truffe noire / baies des bois  	36.-
Végane burger , pommes frites 	36.-


Poissons

Filet de loup de mer , grillé sur charbon de bois / salmoriglio / crème de brocoli / riz Vénééré soufflé  	52.-
Rouget et coquilles Saint-Jacques , sautés /risotto au safran / espuma d'orange  	48.-
Queue de homard , grillé sur charbon de bois / caponata de légumes / pommes château 	62.-
Filet de perches de Raron , poêlées / beurre noisette / légumes au four / pommes de terre nature	48.-
Variation de poisson , grillé sur charbon de bois / caponata de légumes / pommes de terre nature (dès 2 personnes)  par personne	58.-

Viandes

Pintade , cuit de deux façons / choux fermentés / gratin de pommes de terre 	52.-
Agneau de Sisteron , médaillon et ragout / artichauts / purée de pommes de terre 	52.-
Côte de veau , grillée / bolets / carottes / gratin de pommes de terre (dès 2 personnes)  par personne	64.-
Filet de bœuf , poêlé / foie gras de canard / truffe du Périgord / porto / légumes au four / pommes château 	64.-
Chateaubriand , grillé / truffe du Périgord / porto / légumes au four / pommes château (dès 2 personnes)  par personne	64.-
Emincé de veau , sauté / champignons / crème / carottes / rösti	52.-
Escalope Viennoise , aïelles / carottes / pommes frites	52.-

 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose

Fromages

Buffet de fromages Jumi et fromages de montagne

16.-

Desserts

Cube exotique, citron / noix de coco / fruits de la passion / banane / mangue

16.-

Tarte Tatin, sauce vanille / glace au caramel salé

16.-

Petit gâteau tiède, chocolat-ricotta / compote de baies des bois
glace szechuan Fior di Latte

16.-

Mont Blanc renversé, meringue / crème vanille / marrons glacés / glace vanille 

16.-

Brownie, noix de pécan / noisettes / coulis de baies / glace chocolat 

16.-



Rêve au chocolat, chocolat / sablé /garniture

16.-

Glaces et sorbets maison

Glaces: vanille / stracciatella / chocolat / café / fior di latte / vanille-cookies / Pistache / noisette-praliné / caramel salé / vanille marbré cerise / speculoos / double crème marbré fraise / Szechuan Fior di Latte

Glace végétane et sans lactose : vanille / chocolat  

Sorbets: citron / poire / fraise / abricot / mangue / fraise-Campari  

par boule

3.50


crème fouettée

1.50

Coupes

Café glacé , glace café / glace vanille / espresso / crème	9.50
Coupe Mou , glace noisette-praliné / glace vanille / glace caramel salé / meringue / crème	10.50
Coupe Amarena , glace vanille marbré cerise / glace pistache / amarena / sablé aux pistaches	10.50
Coupe biscuit , glace cookies / glace speculoos / brownie / crème	10.50
Coupe cheesecake , glace double crème marbré fraise / croquant fraise / biscuit	10.50
Coupe Birne-Schokoladen , sorbet poire / glace chocolat / poire marinée crumble au chocolat	10.50
Coupe Campari , sorbet fraise-Campari / sorbet citron / fraises fraîches 	10.50
Coupe Melba , glace vanille / pêche / coulis de framboises / amandes 	10.50
Coupe Danemark , glace vanille / sauce chocolat / crème	10.50
Bananasplit , glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / bananes / crème	10.50
Frappé	8.-

 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose

Vins au verre



Nous vous proposons notre
„Sélection Riffelalp“

Vins de dessert

	10 cl	5 cl
„Mitis“ Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

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.-

