

Notre Carte des Mets

Les Entrées

Cappuccino de marron et émulsion au lard fumé	17.00
<i>Chestnut cappuccino with smoked bacon emulsion</i> Kastanien-Cappuccino mit geräucherte Speck-emulsion	
Tartelette aux chanterelles et salade de choux kale	18.00
<i>Chanterelle tartlet and kale salad</i> Pfifferling-Törtchen mit Grünkohlsalat	
Foie gras poêlé, brioche, chutney d'échalotes et sucrine	21.00
<i>Roasted "foie gras" with brioche, shallot chutney and salad</i> Gebratene Gänseleberpastete, Brioche, Schalotten-Chutney und Salat	

Le Poisson

Filet de saumon suisse en nage de coco et curry vert	
Riz sauvage et jardinière de légumes	41.00
<i>Swiss salmon fillet in coconut and green curry nage, wild rice and mixed vegetables</i> Schweizer Lachsfilet in Kokos-Nage und grünem Curry Pflanzgefäß für Wildreis und Gemüse	

La Viande

Entrecôte (200g) rassie sur os et grillée, sauce Béarnaise, frites et légumes	42.00
<i>Grilled stale entrecôte (200g) on the bone, béarnaise sauce, French fries and vegetables</i> Gegrilltes altbackenes Entrecôte (200g) mit Knochen, Sauce Béarnaise Pommes und Gemüse	

La Chasse

Filet de biche	41.00
<i>Doe Fillet/ Reh filet</i>	
Selle de chevreuil pour 2 personnes	118.00
<i>Saddle of deer for 2 people / Rehbockrücken für 2 Personen</i>	pour 2 / for 2 / für 2
Côtes de cerf grillées	40.00
<i>Grilled deer ribs/ Gegrillte Hirschrippen</i>	

Garniture chasse / Hunting garnish / Jagdbeilage :

Spätzli, poire pochée au Porto et safran, marrons caramélisés,
choux rouges et choux de Bruxelles, sauce aux airelles

Spätzli, poached pear in Porto and safran, caramelized chestnuts, red cabbage and brussels sprouts, cranberry sauce

Spätzli, pochierte Birne in Portowein und Safran, Karamellisierte Kastanien,
Rotkohl, Rosenkohl, Preseilbeesauce

Les Provenances :

Le foie gras de France, le saumon et le bœuf de Suisse
Le cerf, le chevreuil et la biche d'Europe du Nord-Est

Le Plat végétarien

Gnocchi de pommes de terre maison, coulis de butternut et copeaux de raclette **28.00**
Homemade potato gnocchi, butternut coulis and raclette shavings
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Butternuss-Coulis und Raclette-Späne

Pour les Enfants

Spaghetti, sauce bolognaise **14.00**
Spaghetti Bolognese / Spaghetti Bolognese

Nuggets, frites et salade **14.00**
Nuggets, French fries and salad / Nuggets, Pommes und Salat

Les Desserts

Crème brûlée aux marrons **17.00**
Chestnut crème brûlée
Kastanien-Crème-Brûlée

Crumble de pruneaux aux épices et glace vanille **18.00**
Spiced prune crumble with vanilla ice cream
Pflaumen-Crumble mit Gewürzen und Vanilleeis

Fondant au chocolat, spuma de mûre et crème coco **19.00**
Chocolate fondant, blackberry spuma and coconut cream
Schokoladenfondant, Brombeerspuma und Kokosnusscreme

Les Glaces

Glaces des Alpes : Chocolat, Vanille, Café, Double crème de Gruyère, Noix de coco

Sorbets des Alpes : Abricot, Melon, Poire, Mangue, Fraise

4.00
la boule

Alpine Ice cream : *Chocolate, Vanilla, Coffee, Double Cream of Gruyère, Coconut*

Alpine Sorbets: *Apricot, Melon, Pear, Mango, Strawberry*

Alpeneis : Schokolade, Vanille, Kaffee, doppelte Greyerzercreme, Kokosnuss

Alpensorbet : Aprikose, Melone, Birne, Mango, Erdbeere