



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - SALADE DE LA SEMAINE

Taboulé aux petits légumes printaniers 10.-

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 17 juin 2024 Origine : Suisse 23.-
Rognons de veau du « Chalet Rémy » déglacé au madère, champignons de Paris, riz sauvage.

Mardi 18 juin 2024 Origine : Norvège 23.-
Pavé de saumon snacké à la plancha, fregola sarda comme un risotto, émulsion végétale aux épinards

Mercredi 19 juin 2024 Origine : Suisse 23.-
Aiguillettes de bœuf grillées, pommes wedge, salade verte, sauce béarnaise.

Jeudi 20 juin 2024 Origine : Suisse 23.-
Quasi de porc doré, jus à la marjolaine du jardin, purée de pommes de terre, carottes rôties au miel et aux épices

Vendredi 21 juin 2024 Origine : FAO41 23.-
Calamaretti frites, pommes frites, salsa verde, salade de roquette

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Tagliatelles à l'encre de seiche, 23.-
crevettes, tomates cerises et bisque de homard.

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

Entrée + plat ou plat + café gourmand 29.-

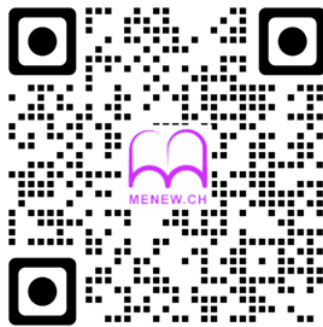
Entrée+ plat + le café gourmand 35.-

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.

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

2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse 11.- 69.-Chasselas

2022 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse 11.- 69.-
Petite arvine

2020 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France 11.- 69.-
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Rouges

2022 - Réserve du Safran, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse 7.- 49.-
Gamaret & Pinot Noir

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France 8.50 60.-
Grenache, Syrah, Carignan

2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse 11 69.-
Merlot

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

2018 - Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG 14.- 95.-
Nebbiolo

LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑🚫 10.- **Salade mêlée** ✓☑🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓☑ 17.-

Salade César avec 3 crevettes 25.- avec 6 crevettes 32.-

De notre chef : la César de saison 29.-

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

L'aiglefin (Prov FAO 27) 35.-

En 'Fish & Chips' | sauce tartare | frites maison

Notre burger de saison (Prov Suisse)

Bun à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons jaunes à la camomille | tomme fleurette | lollo verte | mayonnaise à la tomate séchée | pommes frites maison

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

Curry 'Balti' de poulet au lait de coco 🚫 (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

LES INFLUENCES ASIATIQUES FAÇON TEPPANYAKI

Crevettes marinées au sésame noir (Prov Vietnam) 200 gr 39.-

Crème de tamarin et cacahuètes | riz basmati aux pois chiche et edamames

Filet de bœuf mariné au miso et à la citronnelle (Prov Suisse) 180 gr 42.-

Crème de hoisin | riz basmati aux pois chiche et edamames

Agneau mariné au paprika doux et au lait de coco (Prov Irlande) 180 gr 42.-

Crème au yogourt, miel et gingembre | riz basmati aux pois chiche et edamames



POTAGE

Gaspacho rafraîchissant à la courgette ✓

Saveur de basilic | éclats de tarallo croquant

16.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | amandes | échalotes confites

19.-

La burrata des Pouilles ✓

Tomates 'datterino' rôties | basilic | 'pane carasau'

26.-

Chèvre frais ✓

Déclinaison d'abricot | marjolaine | 'pinsa romana'

26.-

Carpaccio de bœuf (*Prov Suisse*)

Pesto de salicorne | chutney de figues | parmesan D.O.P.

29.-

PLATS VEGETARIENS

Mona bowl ✓

Riz à sushi vinaigré | tempe marné au ponzu | chou chinois | avocat | wakamé | radis rose | grenade | sésame noir | coriandre fraîche | vinaigrette au miel | soja | huile de sésame avec 80 grms de thon mariné

29.-

39.-

Curry de légumes estival ✓ ☹️ ☑️

Chutney | tofu au basilic riz basmati

29.-

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Radiatori à la sauce 'Portofino' ✓

Sauce tomate | pesto basilic et burrata des Pouilles

26.-

Conchiglie

Vongoles d'Italie | crème de courgette à l'ail | éclats de tarallo croquants

28.-



LAC ET MER

- Le 'fritto misto' de la Riviera** 🌿 (Prov Suisse) 39.-
Poissons d'eaux douces suisses selon arrivage | 'salsa verde'
Pommes frites et lolo verte
- Le loup de mer** 🌿 (Prov Méditerranée) 44.-
Saisi à l'huile de citron | caponata | riz sauvage
- Les filets de perches** 🌿 (Prov Suisse) 100 gr 29.-
Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

LES VIANDES

- Vitello tonnato** (Prov Italie) Entrée 100 grms 29.- Plat 160 grms 42.-
Sauce piémontaise au thon et câpres | thon mariné | câpres confits

Notre Vitello tonnato en plat est servi avec des pommes frites maison

- La volaille** (Prov Suisse) 42.-
Effilochée de suprême à la sauce vierge de tomates séchées et pois gourmands | fregola au pesto de basilic
- Le cochon de Monsieur Oberli** (Prov Suisse) 49.-
Côte cuite à cœur à basse température | Jus de viande parfumé à la marjolaine | purée de pommes de terre | petits pois et carottes au confit d'oignons
- Le veau** (Prov Suisse) 54.-
Panée façon milanaise | roquette au citron | burrata | tomates cerise | sauce tartare | Pommes frites
- Le bœuf** 🌿 (Prov Suisse) 150 grms 38.- 300 grms 56.-
Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines | sucrine gourmande aux légumes aigres sauce béarnaise | frites maison

MENU DÉGUSTATION PRINTANIER

Servi tous les jours midi et soir

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | amandes | échalotes confites

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Ou

Gaspacho rafraîchissant à la courgette

Saveur de basilic | éclats de tarallo croquant

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Le loup de mer

Saisi à l'huile de citron | caponata | riz sauvage

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

Pinot Grigio

Ou

La volaille

Effilochée de suprême à la sauce vierge de tomates séchées et pois gourmands | fregola au pesto de basilic

2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse

Merlot

Assortiment de fromages suisses

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

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)

Dessert du menu

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon

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



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT



CARTE DES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON :

Espresso affogato CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

Les profiteroles 3 pièces CHF 14.00

6 pièces CHF 25.00

Feuilleté gourmand praliné CHF 14.00

Au citron

Pêche rôtie, biscuit amande CHF 14.00

Mousse de céréales à la verveine

Café, espresso ou thé gourmand CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

COUPE MONA :

La coupe à 2 ! 8 boules CHF 28.00

Compotée de bananes, servie avec
2 boules de **vanille gousses de Madagascar,**
framboise, chocolat blanc, cerises,
salade de fraises au basilic, bricelet roulé,
chips de banane, crème fouettée

DIGESTIFS :

ChocoGin 4 CL CHF 9.00

Aux fèves de cacao 42 % 2 CL CHF 5.00

Saké aux prunes 'Umeshu' 4 CL CHF 9.00

Ou au 'Yuzu' 11 % 2 CL CHF 5.00

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