

## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

#### **Velouté de champignons des sous-bois**

Aux marrons confits

15.-

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

#### **Lundi 27 octobre 2025**

Origine : Hollande

23.-

Foie de veau poêlé à la vénitienne, vinaigre balsamique, riz pilaf, champignons de Paris et carottes fondantes

#### **Mardi 28 octobre 2025**

Origine : FAO 27

23.-

Filet de carrelet à la livournaise, olives noires, câpres, origan et tomates cerises, servi avec des pommes vapeur

#### **Mercredi 29 octobre 2025**

Origine : Suisse

23.-

Cordon bleu, jambon paysan et fromage à raclette, pommes wedge au paprika et salade verte

#### **Jeudi 30 octobre 2025**

Origine : Suisse

23.-

Paleron de bœuf confit (Fassona piémontaise), jus au Bolgheri rosso, polenta au parmesan, poêlée de champignons forestiers

#### **Vendredi 31 octobre 2025**

Origine : FAO 27

23.-

Filets de maquereau 'en butterfly' rôtis sur peau, servi avec du riz sauvage

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

#### **Pacchero**

Aux crevettes saisies au curry, à la crème de courgettes

23.-

### 4 - CAFÉ GOURMAND

14.-

Salade (1), l'assiette (2) ou pâte (3)

29.-

La formule ci-dessus + le café gourmand

35.-

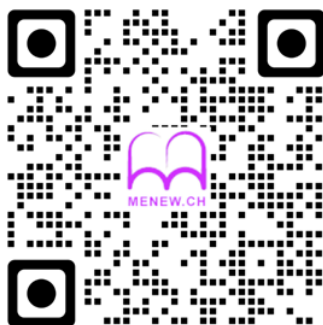
## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

*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 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. 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 :*

*La truite et l'omble chevalier : élevage, Maison Guibert, Cornaux, Vaud*

*Sandre : élevage, Susten, Valais*

*Perches : élevage, Lötschberg, Valais*

Pour en savoir plus :

## LES CUVÉES AU VERRE

### Rosé

|                                                    |     |      |
|----------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Cuvée 'Rose Room', Obrist, AOC Vaud, Suisse</b> | 7.- | 49.- |
| Gamay                                              |     |      |

### Bulles

|                                                  |      |      |
|--------------------------------------------------|------|------|
| <b>Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France</b> | 15.- | 95.- |
| Chardonnay, Pinot Meunier                        |      |      |

### Blancs

|                                                                       |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse</b> | 8.- | 55.- |
| Chasselas                                                             |     |      |

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse</b> | 11.- | 69.- |
| Petite arvine                                                           |      |      |

|                                                                       |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France</b> | 11.- | 69.- |
| Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)                          |      |      |

### Rouges

|                                                            |     |      |
|------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>2023 – Clos de Gérone, cave F. Zufferey, VS, Suisse</b> | 9.- | 60.- |
| Syrah                                                      |     |      |

|                                                                                      |     |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France</b> | 9.- | 60.- |
| Grenache, Syrah, Carignan                                                            |     |      |

|                                                                      |     |      |
|----------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>2022 – Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne</b> | 9.- | 60.- |
| Grenache                                                             |     |      |

|                                                                 |      |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2020/21 – Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)</b> | 12.- | 85.- |
| Nerello Mascalese                                               |      |      |

|                                                                  |       |      |
|------------------------------------------------------------------|-------|------|
| <b>Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie</b> | 13.50 | 95.- |
| Nebbiolo                                                         |       |      |

## LES CLASSIQUES

## LES SALADES

**Salade verte** ✓☑️🚫 10.- **Salade mêlée** ✓☑️🚫 14.-  
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

**Classique salade César** ✓ 19.-

**Salade César** avec 3 crevettes 25.- avec 6 crevettes 34.-

**De notre chef : la César signature** 29.-  
Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

## LES INCONTOURNABLES

**Notre burger 'Classic'** (Prov Suisse)

Bun de notre boulanger | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons | fromage à raclette | salade verte | pommes frites | sauce BBQ fumée

Simple 100 gr 26.- Double 200 gr 33.-

**Curry 'Balti' de poulet au lait de coco** 🚫 (Prov Suisse) 34.-  
Riz parfumé | chutney de fruits jaunes

**Tartare de bœuf classique** (Prov Suisse) 180 gr 43.-  
Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites et ses toasts

## POTAGE

### Soupe à l'oignon

Servie en cocotte | au bouillon de volaille | pain gratiné au gruyère suisse

16.-

## ENTRÉES

### L'œuf de ferme BIO *(Prov Suisse)*

19.-

Cuit 'parfait' | à la crème de courge au sirop d'érable | fondue de Taleggio | Speck croustillant

### L'arancino *(Provenance du sanglier : Autriche)*

25.-

Effilochée de joues de sanglier | riz Acquerello | jus de champignons forestiers

### La truite du Valais

27.-

Dans un pain de mie doré | mozzarella de bufflonne | pané au 'panko' | crème de brocoli  
Gingembre | trévisse au vinaigre de vin rouge

### Carpaccio de crevettes sauvages 'gamberi rossi' *(Prov Italie)*

34.-

Œufs de truites fumés 'Pétrossian' | gelée de fenouil | graines de grenade | huile d'argan

## PLAT VEGETARIEN

### Curry de légumes de saison

29.-

Chutney de mangue | patate douce | carotte | courge | tofu fumé | coriandre | riz basmati

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

### Les ravioles

28.-

Au Gorgonzola | crème de courge | éclats de noix de Grenoble | poire William

### Les tagliolini

33.-

Beurre aux brisures de truffe | copeaux de truffes noires d'Italie

## ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

### Fromages affinés

14.-

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

## LAC ET MER

### **Les poissons de nos lacs** *(Prov Suisse)*

46.-

Truite du Valais | sandre de Susten | saumon des Grisons | à la nage dans une bisque d'écrevisses | pommes confites au safran | salade de fenouil | rouille et croûtons

### **Les filets de perches cuits meunière** *(Prov Suisse)*

100 gr

33.-

Pommes frites maison | salade verte

200 gr

49.-

### **L'ombre chevalier** *(Prov Suisse)*

49.-

En filet rôti sur peau et confit aux zestes d'orange | poêlée de chanterelle | fregola à la courge | jus à la fleur d'oranger | noisettes du Piémont torréfiées

### **Le turbot** *(Espagne)*

58.-

Filet poêlé au beurre | jus d'arêtes au prosecco | risotto d'Acquerello | salade d'algues 'dulce' et laitues de mer, vinaigre, citron et gingembre

## LES VIANDES

### **Le pressé de poulet fermier** *(Prov Suisse)*

39.-

Aux cornes d'abondance et aux marrons | jus au chasselas | déclinaison de panais | panais rôtis à l'orange

### **Les joues de sanglier** *(Autriche)*

41.-

Braisées à la bière ambrée | mousseline de pommes de terre | carottes fondantes au cumin | petits champignons de Paris

### **Les ris de veau** *(Prov Suisse)*

45.-

Rôtis au sautoir | déglacés au vin jaune | perles de couscous au pesto de ricotta et aux noix | poêlée de champignons forestiers

### **Le filet de bœuf** *(Prov Suisse)*

200 grms

49.-

Poêlé, sauce périgueux | polenta fumée et croustillante | carottes fondantes au miel de truffe

### **L'entrecôte de chamois** *(Autriche)*

59.-

Braisée, sauce 'grand veneur' | purée de courge au pain d'épices et amaretto | poire à botzi | poêlée de spätzlis

### **Escalope de veau panée** *(Prov Suisse)*

300 grms

62.-

Pané façon milanaise | roquette aux brisures de truffes | pommes frites | salsa verde

## MENU DÉGUSTATION

*Servi tous les soirs et samedi midi 85.00 CHF par personne (menu pour toute la table)*

C'est avec un immense plaisir que le Chef Xavier et sa brigade vous émerveilleront par leur créativité, à travers des plats d'excellence conçus selon les produits de saison. Chaque assiette met en valeur des techniques raffinées, le tout dans une ambiance conviviale et au bord du lac.

### **Menu dégustation en 5 services**

*(Disponible uniquement le soir ou le samedi midi)*

Pour une expérience complète, demandez les suggestions de notre chef de rang ou maître d'hôtel avec l'accompagnement de vins : **1 dl par plat, 50.00 CHF par personne.**

## MENU 3 PLATS

*Servi à chaque service 69.00 CHF par personne*

### **L'œuf de ferme BIO (Suisse)**

Cuit 'parfait' | à la crème de courge au sirop d'érable | fondue de Taleggio | Speck croustillant

### **Les joues de sanglier (Autriche)**

Braisées à la bière ambrée | mousseline de pommes de terre | carottes fondantes au cumin | petits champignons de Paris

### **Café gourmand**

## NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

### **Septembre : Les champignons**

Une célébration des saveurs forestières, mettant à l'honneur les champignons dans des plats savoureux et authentiques.

### **Octobre et novembre : La chasse**

Laissez-vous séduire par les incontournables de la saison de chasse, avec des mets mettant en avant gibiers et accompagnements automnaux.

### **Décembre : Les plats de fêtes**

Pour finir l'année en beauté, notre sélection de plats festifs saura ravir les palais les plus exigeants.

## SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE SUR L'OS

*(Prov Allemagne) 700 gr*

129.-

**Fumée au foin, son jus, en deux services  
Pour deux personnes**

En 1<sup>er</sup> : spätzlis maison | poêlée de cornes d'abondance | betterave à la groseille

En 2<sup>ème</sup> spätzlis maison | choux rouges braisés | châtaignes

