

NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Velouté de carottes

15.-

Velouté de carottes, huile de sésame, sésame au wasabi et coriandre fraîche

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 17 novembre 2025

Origine : Suisse

23.-

Saucisse au chou du canton, lentilles mijotées aux petits légumes, pointe de moutarde, pommes vapeur au persil frais.

Mardi 18 novembre 2025

Origine : Pologne

23.-

Filet de canette en basse température, jus au sumac mousseline de betterave fumée, cubes de polenta.

Mercredi 19 novembre 2025

Origine : Suisse

23.-

Jarret de porc confit et laqué au miel et soja, riz frit aux légumes, coriandre fraîche et graines de sésames à la prune ume.

Jeudi 20 novembre 2025

23.-

Gratin de courge butternut et pommes de terre, tomme vaudoise et herbes fraîches, salade de mâche, noix et vinaigrette au vinaigrette de cidre.

Vendredi 21 novembre 2025

Origine : FAO 27

23.-

Nage de poisson (selon arrivage) au ras el hanout, raisins secs et amandes effilées, riz basmati et pois chiches délicatement parfumés au safran.

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Nos Paccheri

23.-

Paccheri à la crème d'aneth et saumon fumé.

4 - CAFÉ GOURMAND

14.-

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

29.-

La formule ci-dessus + le café gourmand

35.-

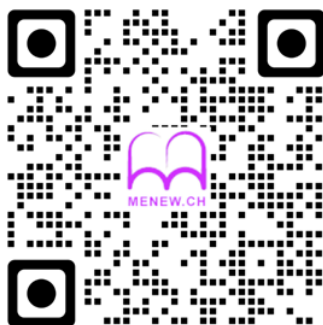
CARTE DU RESTAURANT

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

Cuvée 'Rose Room', Obrist, AOC Vaud, Suisse	7.-	49.-
Gamay		

Bulles

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France	15.-	95.-
Chardonnay, Pinot Meunier		

Blancs

Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse	8.-	55.-
Chasselas		

2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse	11.-	69.-
Petite arvine		

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

Rouges

2023 – Clos de Gérond, cave F. Zufferey, VS, Suisse	9.-	60.-
Syrah		

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

2022 – Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne	9.-	60.-
Grenache		

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

Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie	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^{er} : spätzlis maison | poêlée de cornes d'abondance | betterave à la groseille

En 2^{ème} spätzlis maison | choux rouges braisés | châtaignes

