



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Potage de saison	15.-
Crème Dubarry, dés de mortadelle et croûtons dorés	

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 09 février 2026	Origine : Suisse	23.-
Jarret de porc en mode 'osso buco', risotto safrané et petits légumes à la 'gremolata'		
Mardi 10 février 2026	Origine : Norvège	23.-
Pavé de skrei confit (cabillaud du nord), beurre blanc aux agrumes, pommes grenaille et panais rôtis		
Mercredi 11 février 2026	Origine : Suisse	23.-
'Involtini' de poulet à la sauce Arrabiata, riz pilaf et sommités de brocolis		
Jeudi 12 février 2026	Origine : Suisse	23.-
Fricandeaux de bœuf au lard, jus au Bolgheri Rosso, polenta parfumée aux brisures de truffes noires, poêlée de champignons forestiers		
Vendredi 13 février 2026	Origine : FAO 27	23.-
Tentacule de poulpe en 'fritto misto' mayonnaise au piment d'Espelette, laitue romaine et pommes frites		

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Paccheri	23.-
Sauce aux tomates cerises rôties, lard du Valais et copeaux de boules de Belp	

4 - CAFÉ GOURMAND

Salade (1), l'assiette (2) ou pâte (3)	29.-
La formule ci-dessus + le café gourmand	35.-

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Assisté de Antonio Piperis et Bastien Raynaud

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

Assistée de Nicolas Gazeau et Patrick Gianola

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		

Bulles sans alcool

NOOH by La Coste Blanc, France	11.-	69.-
Issu d'un Sauvignon Blanc, Nooh By La Coste Blanc 100% vin, 0% alcool.		

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		

Rouges

2023 – Clos de Géronde, 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 – Sindicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne	9.-	60.-
Grenache		
2020/21 – Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)	12.-	85.-
Nerello Mascalese		



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' | façon carbonara suisse | crème au Gruyère | lard du Valais

L'arancino

24.-

Aux champignons des sous-bois | riz Acquerello | fondue au Gorgonzola

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques fumées ☺(Prov France)

29.-

Gelée de clémentine | champignons de Paris

Le foie gras de canard mi-cuit

31.-

Litchi | brioche dorée

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 Fusilli

29.-

À l'encre de seiche | jus de homard | lanières de calamar cru | crème de citron IGP Syracuse

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 | saladine 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'omble 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

Les coquilles Saint-Jacques (France) 54.-

Rôties au beurre | jus au champagne | risotto d'Acquerello | crème de chou-fleur à la truffe

LES VIANDES

Le suprême de volaille 'pâtes noires' de la Gruyère (Prov Suisse) 39.-

Jus aux écrevisses | pressé de pommes de terre | poireaux confits

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 gr 49.-

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

Escalope de veau panée (Prov Suisse) 300 gr 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' | façon carbonara suisse | crème au Gruyère | lard du Valais

Les ris de veau (Prov Suisse)

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

Café gourmand

NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

Mi-février à mi-mars : Les dents-de-lion

La dent-de-lion, ou pissenlit, est reconnue depuis l'Antiquité pour ses nombreux bienfaits. Elle est idéale pour une cure détox naturelle, grâce à ses propriétés qui favorisent la digestion et la fonction urinaire.

Avril et mai : Asperges & Printemps

Éveillez vos sens avec les asperges, stars de la saison. L'asperge blanche, au goût délicat, se marie parfaitement avec les saveurs boisées de l'asperge verte. Une expérience culinaire à ne pas manquer.

Juin : Les poissons des lacs suisses

Pendant tout le mois de juin, découvrez les délices des lacs suisses, directement issus du travail passionné de nos pêcheurs locaux.