



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - ENTRÉE DE LA SEMAINE

Gaspacho 15.-
Gaspacho de courgettes frappé au basilic, copeaux de chèvre du pays.

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 10 août 2026 Origine : Nouvelle-Zélande 23.-
Côtelettes d'agneau dorées en persillade, tomate provençale et pommes grenailles dorées au four.

Mardi 11 août 2026 Origine : Hollande 23.-
Filet de plie en belle meunière, perles de couscous façon taboulé aux herbes fraîches.

Mercredi 12 août 2026 Origine : Pologne 23.-
Filet de canette servi rosé, jus au sumac, carré de polenta croustillante et mousseline de carottes parfumée au gingembre.

Jeudi 13 août 2026 Origine : Suisse 23.-
Bœuf mijoté à la provençale, tomates, olives et basilic, pommes vapeur.

Vendredi 14 août 2026 Origine : FAO 27 23.-
Carpaccio de cabillaud fumé, huile d'olive aux effluves de bergamote, tomates cerises, pousses de roquette, pesto de basilic et frites maison.

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Caserecce 23.-
Ragoût de poulpe à la bisque de homard et basilic frais.

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

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



Night Bloom, Côtes de Provence AOP

Grenache, Cinsault, Rolle

8.- 55.-

Bulles

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France

Chardonnay, Pinot Meunier

15.- 95.-

Bulles sans alcool

NOOH by La Coste Blanc, France

Issu d'un Sauvignon Blanc, Nooh By La Coste Blanc 100% vin, 0% alcool.

11.- 69.-

Blancs

Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse

Chasselas

8.- 55.-

2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse

Petite arvine

11.- 69.-

Rouges

2023 - Clos de Gérond, cave F. Zufferey, VS, Suisse

Syrah

9.- 60.-

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux,

Côtes du Rhône Villages, France

Grenache, Syrah, Carignan

9.- 60.-

2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier

Montsant, Espagne

Grenache

9.- 60.-

2020/21 - Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)

Nerello Mascalese

12.- 85.-

LES SALADES

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

Classique salade César ✓ 19.-

Salade César avec 3 gambas 26.- avec 6 gambas 35.-

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 Grana Padano 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 36.-

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 d'amandes ✓

Soupe froide aux amandes et aux figues | crumble salé | oxalis

18.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓ *(Prov Suisse)*

Cuit 'parfait' | crème de poivrons | espuma de chorizo ibérique | croûtons dorés

19.-

Les croquettes de rillettes de féra *(Prov Suisse)*

Beurre blanc citronné | herbes des alpages

22.-

La burrata des Pouilles

Tomates 'datterini' rôties | pêche jaune et origan

26.-

Carpaccio de Gambero Rosso *(Prov Espagne ou Italie)*

Crevettes rouges de la méditerranée | œufs de truite | gel de griotte | huile de citron
'pane carasau'

34.-

PLAT VEGETARIEN

Aubergines au four ✓

En croustade, façon parmigiana

26.-

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Paccheri ✓

Sauce 'Portofino' aux datterini | pesto au basilic | burrata des Pouilles | olives Taggiasche

26.-

Caserecce

Crème à l'ail noir et au safran | tartare de truite suisse | tarallo

29.-

LAC ET MER

La truite (Prov Suisse) 39.-

Dos snacké aux éclats de pistaches | concombre | chips de semoule soufflés
| mayonnaise au kimchi

Les filets de perches cuits meunière (Prov Suisse) 100 gr 33.-

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

Tentacules de poulpe grillés (Prov Portugal) 39.-

Pommes grenailles | perles de couscous au pesto de poivrons et ricotta | salicornes

Queue de homard bleu (Prov France) 59.-

Rôtie au beurre demi-sel | serpolet | caponata à la sicilienne | espuma de burrata

LES VIANDES

Vitello tonnato 🍷 (Prov Italie) Entrée 100 grms 29.- Plat 160 grms 42.-

Veau du Piémont et sauce au thon et câpres | thon rouge 'Balfego' | câpres confits

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

La côte de cochon de Monsieur Oberli (Prov Suisse) 250 grms 49.-

Cuite à basse 'T' et snackée | jus à la sauge | fregola à la crème de courgette | abricots confits

Le bœuf 🍷 (Prov Suisse) 200 grms 49.-

Façon tagliata | rucola | copeaux de grana padano | tomates daterini | frites maison

Escalope de veau panée (Prov Suisse) 300 grms 65.-

Pané façon milanaise | roquette et huile de citron | tomates daterini | pommes frites | salsa verte | burrata

ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

Fromages affinés ✓ 14.-

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

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 75.00 CHF par personne

L'œuf de ferme BIO (Suisse)

Cuit 'parfait' | crème de poivrons | espuma de chorizo ibérique | croûtons dorés

La côte de cochon de Monsieur Oberli (Prov Suisse)

Cuite à basse 'T' et snackée | jus à la sauge | fregola à la crème de courgette et abricots confits

Café gourmand