



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE ET SALADE DE LA SEMAINE

**Velouté de courgettes**, huile au basilic nain 10.-

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

**Lundi 22 avril 2024** Origine : Suisse 23.-  
Longe de porc cuite à basse 'T', sauce forestière, boulghour aux herbes et céleri confit

**Mardi 23 avril 2024** Origine : FAO 51 23.-  
Seiche mijotée à la tomate, pois chiches et petits pois, pommes nouvelles

**Mercredi 24 avril 2024** Origine : Irlande 23.-  
Gigot d'agneau rôti, jus au romarin, haricots blancs mijotés à l'ail et aux petits légumes

**Jeudi 25 avril 2024** Origine : Suisse 23.-  
Fricandeau de bœuf bardé et braisé aux échalotes, frites maison et petite salade mêlée

**Vendredi 26 avril 2024** Origine : FAO 27 23.-  
Cabillaud cuit à la nacre, beurre blanc, tombée d'épinards et riz pilaf

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Campanelle** 23.-  
Moules, tomates cerises, huile de Carlo et les herbes du jardin

**4 - CAFÉ GOURMAND** 14.-

**Potage (1), l'assiette (2) ou pâte (3)** 29.-

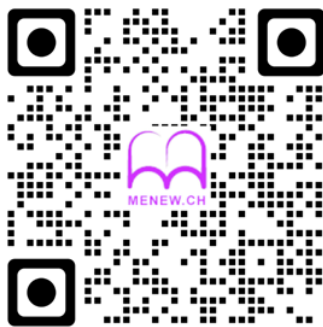
**La formule ci-dessus + le café gourmand** 35.-

## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur  
Notre responsable 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** 10.- 69.-  
Chasselas

**2022 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse** 10.- 69.-  
Petite arvine

**2020 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France** 10.- 69.-  
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liqueux)

### Rouges

**2022 - Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse** 7.- 49.-  
Gamaret & Pinot Noir

**2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse** 10 69.-  
Merlot

**2022 - "Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse** 12.- 75.-  
Humagne rouge

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



## 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 FROMAGES

**Assortiment de fromages suisses** 16.-

Dzorette de Rougemont | Mutschli de Grindelwald aux herbes | Nostrano de Lucerne

## LES PLATS

**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 l'ail des ours | 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



## POTAGE

### Velouté d'asperges ✓

Chantilly aux graines de fenouil | tarallo

16.-

## ENTRÉES

### L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | fricassée de fèves | 'guanciaie' croustillant

19.-

### L'artichaut ✓

Crème de pommes de terre au mascarpone | céleri au jus de citron | sauce soja

25.-

### L'asperge ✓

Servies tièdes, aux fines herbes et croûtons | sauce hollandaise

150 grms

19.-

300 grms

26.-

### La porquette

Effeillée à la moutarde de Sévery | salade de haricots verts aux échalotes

26.-

## PLATS VEGETARIENS

### Mona bowl ✓

Quinoa | épinards | avocat | edamame | wakamé | radis rose | mangue | sésame noir | coriandre fraîche | vinaigrette au miel | soja | huile de sésame

29.-

avec 3 crevettes

36.-

### Tourte façon 'Parmigiana' ✓

Servie avec une petite salade

15 mn de cuisson

29.-

### Chou-fleur rôti au curry vert ✓ ⊗ ☑

Tofu aux petits légumes | riz basmati

29.-

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

### Tortelloni

Farci au homard et à la volaille | jus de bisque | artichaut frit

32.-

### Tagliatelle

Crème d'asperges | stracciatella des Pouilles | brisures de tarallo

28.-



## LAC ET MER

**La lotte façon 'livournaise'** 🌱 (Prov France) 42.-

Aux tomates, oignons, olives et câpres | pommes nouvelles au beurre demi-sel

**La féra** 🌱 (Prov Suisse) 46.-

Confite au sureau | sauce vierge à l'huile de Carlo, aux betteraves et aux noisettes, risotto de riz vénéré

**Les filets de perches** 🌱 (Prov Suisse) 100 gr 29.-

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

## LES VIANDES

**L'agneau** (Prov Irlande) 39.-

En navarin | légumes printaniers | semoule dorée

**La volaille** (Prov Suisse) 42.-

Effilochée de suprême à la crème de morilles | pois gourmands | gnocchi à l'ail des ours

**Le cochon de Monsieur Oberli** (Prov Suisse) 49.-

Côte cuite à cœur à basse température | Jus de viande parfumé à la verveine purée de pommes de terre | petits pois et carottes au confit d'oignons

**Le veau** (Prov Suisse) 54.-

Côte panée en oreille d'éléphant | roquette au citron | burrata | tomates cerise | sauce tartare | pommes wedge aux épices douces

**Le bœuf** 🌱 (Prov Suisse) 150 grms 38.- 300 grms 56.-

Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines | sucrose gourmande aux légumes aigres sauce béarnaise | frites maison



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT

## MENU DÉGUSTATION PRINTANIER

*Servi tous les jours midi et soir*

### **Velouté d'asperges**

Chantilly aux graines de fenouil | tarallo  
*Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay*  
Ou

### **Risotto Aquarello aux asperges**

Chips de guanciale | crème de pecorino  
*Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse - Petite arvine*

-----

### **Rouget de roche**

Cuit en portefeuille | asperges | soupe de poissons de roche safranée  
*2022 - Pinot Grigio, Stajnech, DOC delle Venezie, Italie*  
*Pinot Grigio*  
Ou

### **La volaille**

Effilochée de suprême à la crème de morilles | pois gourmands | pâtes maison  
*"Velours d'Automne", Domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse*  
*Humagne rouge*

-----

### **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 chariot**

*2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Juraçon*  
*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