



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE ET SALADE DE LA SEMAINE

Velouté de petits pois, crème montée à l'ail des ours 10.-

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 29 avril 2024 Origine : Hongrie 23.-
Sauté de lapin à la moutarde de Sévery, carottes glacées et riz sauvage

Mardi 30 avril 2024 Origine : France, Bretagne 23.-
Moules de corde façon marinière, frites maison et petite salade verte

Mercredi 01 mai 2024 Origine : Suisse 23.-
Brochette de porc poêlée forestière, polenta crémeuse au parmesan, courgettes sautées

Jeudi 02 mai 2024 Origine : Suisse 23.-
Paleron de bœuf braisé au merlot vaudois, mousseline de pomme de terre et asperges vertes

Vendredi 03 mai 2024 Origine : FAO 27 23.-
Filet de lieu jaune 'bonne femme', sarrazin gourmand aux herbes et fenouil rôtis

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Tortiglioni 'Transalpina' 23.-
Jambon cuit du Tessin, fondue au parmesan, crème et légumes verts

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

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

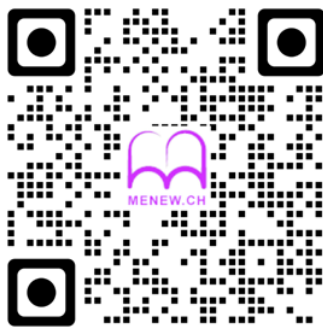
La formule ci-dessus + le café gourmand 35.-

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