



soirée barbecue **du dimanche**

salade mixte 
mixed salad

pleurote de panicaut rôti, feuille d'échalottes, sauce livèche 
pan-fried king trumpet mushrooms with a shallot leaf, lovage sauce

barbecue au feu de bois avec notre sélection de viande
bbq with our meat selection

ses sauces : pestada, chimichurri
their sauces : pestada, chimichurri


rösti 


légumes de saison grillés 
grilled seasonal vegetables

crème brûlée 

mercredi, soirée raclette


assiette de charcuterie
cured beef, ham and bacon

salade mixte 
mixed salad

pleurote de panicaut rôti, sauce livèche 
pan-fried king trumpet mushrooms, lovage sauce

raclette au feu de bois
pasture cheese raclette, baby potatoes and pickles

sorbet poire 
pear sorbet

 végétarien
vegetarian

propositions de crus au verre 8|16
selected glass of wine

suggestions pour enfants sur demande
kids suggestions on demand

lundi

tagliatelle de farine de châtaigne, cima di rapa et truffes
chestnut flour tagliatelle, cima di rapa, and truffles



carré d'agneau au four, topinanbours et menthe
oven-baked rack of lamb, jerusalem artichoke, mint



baba au genépi, chantilly vanille
baba with génépi, vanilla chantilly

mardi

risotto au fromage et poivre de la vallée maggia, tartare de crevettes bleues, caviar du lötschberg
cheese risotto with maggia valley pepper, blue shrimp tartare with juniper, lötschberg caviar

risotto au fromage et poivre de la vallée maggia, truffe
cheese risotto with maggia valley pepper, truffle



esturgeon façon wellington, jus de veau truffé, girolles et huile de laurier
wellington-style sturgeon, truffled veal juice, chanterelles and bay leaf oil



sablé réglisse, crémeux à la clémentine
licorice shortbread, clementine cream

propositions de crus au verre 8|16
selected glass of wine

suggestions pour enfants sur demande
kids suggestions on demand

jeudi

agnolotti del plin farcis d'asperge d'hiver, camomille

agnolotti del plin stuffed with winter asparagus and chamomile



filet mignon de veau, caviar fumé et kraut d'herbes sauvages

veal filet mignon with smoked caviar and wild herbs kraut



mont blanc, glace au façon chetzeron et sirop de pissenlit

mont blanc with potimarron ice cream and dandelion syrup

vendredi

cannelloni farcis de truite fumée, crème légère à la petite arvine, caviar

cannelloni stuffed with smoked trout, petite arvine sauce, caviar

cannelloni farcis de pomme de terre fumée, crème légère à la sauce

cannelloni stuffed with smoked potato, light cream with sauce



cochon de lait en porchetta, sauce à la bière et miel du pays, coulis d'oseille

roast suckling pig in porchetta, beer and local honey sauce, sorrel coulis



arlette, crème aux noisettes, cerises noires confites

pastry biscuit, hazelnut cream, candied black cherries

propositions de crus au verre 8|16

selected glass of wine

suggestions pour enfants sur demande

kids suggestions on demand

samedi

ravioli d'ortie farcis de lapin roti
nettle ravioli stuffed with roasted rabbit

ravioli burro e salvia
ravioli filled with potatoes and cheese, butter and sage sauce

filet de boeuf Rossini, foie gras, sauce madeire, truffes noires d'hiver
beef filet rossini style, foie gras, winter truffle, spinach and brioche, caramalized onions

crémeux à la gentiane et rose
gentian creamy cake *and rose*

plats végétariens

servis lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi

asperges d'hiver, œuf poché et sabayon salé
winter asparagus, poached egg, and savory sabayon

chou-fleur rôti, légumineuses et auge tahiné
roasted cauliflower, legumes, and tahini sauce

courge glacée au miel de pissenlit, sauce au vermouth, kraut d'herbes sauvages
glazed squash with dandelion honey, vermouth sauce, wild alpine herbs kraut

propositions de crus au verre 8|16
selected glass of wine

suggestions pour enfants sur demande
kids suggestions on demand