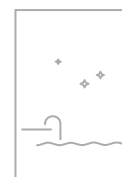




hotel



restaurant



bien être

nous avons le plaisir de vous offrir ce soir notre menu trois plats, une expérience culinaire incluse dans votre séjour. valeur : chf 155.– par personne (chf 80.– pour les enfants jusqu'à 12 ans). à 2112m, notre cuisine entièrement faite maison célèbre les produits locaux au rythme des saisons.

we are delighted to offer you our three-course dinner menu this evening, a culinary experience included in your stay. value: chf 155.– per person (chf 80.– for children up to 12 years old). at 2112m altitude, our entirely homemade cuisine celebrates local products in rhythm with the seasons.

en cas d'allergie, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner
If you have any allergies, our team will be happy to provide you with information.



vegerarien / vegetarian



sans gluten / gluten free



sans lactose / lactose free

entrées

starters

salade verte, radis, pomme de terre 🌾🌿

green salad with radishes and potatoes

salade de betterave, sauce pomme et huile d'olive 🌾🌿

beetroot salad with apple sauce and olive oil

poitrine de porc rôtie, réduction de balsamique 🌾

roasted pork belly, balsamic reduction

crème de courge, châtaignes et huile de noix 🌾🌿

pumpkin soup with chestnuts and walnut oil

soupe de lentilles à l'oseille sauvage 🌾🌿

lentil soup with wild sorrel

gnocchetti aux orties et chanterelles 🌿

potato gnocchetti with nettles and chanterelle mushrooms

amour de pleurote à la braise, mayonnaise à la livèche 🌾💧🌿

oyster mushrooms on the grill, lovage mayonnaise

chicorée rouge braisée, mousse d'amandes 🌾💧🌿

smoked radicchio, almond mousse, pomegranate

soirée raclette | raclette night

laissez-vous séduire par un moment gourmand : la raclette traditionnelle du mercredi soir
savor an authentic gourmet moment : traditional raclette awaits every wednesday night

plats au feu de bois woodfire dishes

filet de boeuf

beef fillet

entrecôte parisienne

beef sirloin

côtelettes d'agneau

lamb chops

côte de veau

veal rib

saumon des grisons, légumes de saison  

alps salmon, seasonal vegetables

chou fleur fumé au safran   

braised cauliflower

légumes de saison   

seasonal vegetables

pommes de terre rissolées au four   

roasted potatoes

saucés à choix : chimichurri aux herbes sauvages | moutarde artisanale

to accompany your dish : wild herb chimichurri | homemade moutarde

desserts

desserts

soufflé au chocolat 🌾
chocolate soufflé

tatin aux pommes
apple tatin

crèmeux châtaignes 🌾
creamy chestnuts

panna cotta pistache, cheveux d'ange
pistachio panna cotta, kataifi threads

sorbet abricot 🌾🧊
apricot sorbet

glace vanille, coulis de coing 🌾
vanilla ice cream, homemade quince coulis