

22:00 : départ de votre transfert vers crans-montana

22:00 : transfer departure for crans-montana

entrée, plat, dessert chf 155 par pers. (chf 80.- jusqu'à 12 ans)

starter, main, dessert chf 155.- p.p (chf 80.- up to 12 years old)

le respect de la nature et le lien avec nos producteurs locaux sont au cœur de notre cuisine. agriculteurs, éleveurs et vignerons de la région nous permettent de travailler des produits de saison, issus en grande majorité de notre terroir.

respecting the environment and maintaining close ties with our local producers are at the heart of our kitchen's philosophy. our tradition of partnering with neighboring farmers, livestock breeders, and winegrowers allows us to showcase the best seasonal produce our region has to offer in every dish.



Slow Food®

TRINQUER

À 2'112 M

toast to the view

thé froid maison aux herbes

8

homemade herbal iced tea

abricot doré

12

apricot nectar, honey and rosemary syrup, lemon juice

cocktails

defender

18

cornalin spirit, verjuice

alps spritz

18

blueberries, amaro

vins

 better than
an aperol spritz

vin blanc du jour

10 - 12

white wine of the day

vin rouge du jour

12 - 15

red wine of the day

coupe de champagne laurent-perrier

18

glass of champagne

PICORER
ET PARTAGER
mix and match

focaccia au seigle, beurre fumé
rye focaccia, smoked butter

assortiment de salades vertes du jardin, amandes grillées (vegan)
mixed greens salad, toasted almonds

soupe de fenouil et pommes, châtaignes grillées (vegan)
fennel and apple soup, roasted chestnuts

fricassée de champignons à la poire rôtie (vegan)
mushrooms, roasted pear, alpine herbs, hazelnuts

patate douce braisée, tahini de noisettes (veg)
roasted sweet potato, hazelnut tahini, herb gremolata and yogurt

carottes, purée de panais (veg)
carrots, parsnip purée, chive oil, crispy confit chilli and onion

potimarron grillé, chèvre et sauge (veg)
grilled red kuri squash, goat's cheese mousse, sage and pumpkin seeds

rösti, boudin noir et œuf
crispy rösti, blood sausage and fried egg

one of our chef's
first dishes at
culinary school
in argentina



provenance de la viande suisse
provenance du poisson : suisse

CÉLÉBRER AUTOUR DU FEU

gather and grill

entrecôte ribeye, black angus
black angus ribeye (350 g)

hampe de bœuf (us), black angus
(us) black angus skirt steak (250 g)

demi-poulet ribelmais
half ribelmais chicken

viandes accompagnées de pommes de terre, légumes de saison et de deux sauces au choix.
meat dishes are served with potatoes, seasonal vegetables and two sauces of your choice.

chimichurri
chimichurri
(vegan)

vinaigrette radis
radish vinaigrette
(vegan)

CHANGER DE CAP

a different course

omble de fontaine, courgettes
arctic char, zucchinis

schnitzel d'aubergine (veg)
eggplant schnitzel, tomato compote, rocket, sbrinz

AVEC DOUCEUR

take your sweet time

galette de poire, crème double

pear galette, gruyère double cream

tarte du jour

tart of the day

flan infusé au foin, crème double

hay-infused flan, gruyère double cream

mousse au chocolat praliné

praline chocolate mousse

petit pot de crème double

gruyère double cream

our team's
favourite



VINS BLANCS

white wines

50cl 75cl

suisse

fendant herbsttag romain cipolla, st-german	64
fendant les corles mabillard-fuchs, venthône	64
clos de mangold vieilles vignes domaine cornulus	68
petite arvine les perches benoît dorsaz, fully	76
petite arvine cave des amandiers, saillon	84
himbertscha chanton weine, visp	74
muscat d'anchettes jerôme favre	65
païen yoncre domaine cornulus	52
païen réserve vieilles vignes histoire d'enfer, corin	92
lafnetscha romain cipolla, st-german	72
johannisberg simon maye, st pierre-de-clages	68
sauvignon blanc romain cipolla, st-german	74
humagne blanc mabillard-fuchs, venthône	70
amigne de vétroz andré fontannaz	70

monde

la vie blanc du castel domaine du castel, haute judée	78
---	----

magnum

fendant moette simon maye, st pierre-de-clages	145
petite arvine simon maye, st pierre-de-clages	185
païen coeur des corbassières domaine cornulus	200
petite arvine histoire d'enfer, corin	200

assemblages

grain cinq | marie-thérèse chappaz, fully
païen, petite arvine, pinot blanc, sylvaner et ermitage
tsampéhro blanc XII | clos de tsampéhro, flanthey
païen, rèze et completer
complices blancs domaine | gérald besse, martigny
petite arvine, païen, pinot gris, ermitage

50cl 75cl

115

110

50 70

vendanges tardives

malvoisie fletrie | jerôme favre, anchettes

60

VINS ROSÉS

rosé wines

suisse

blanc de noir | domaine cornulus
enfer de la tentation | histoire d'enfer, corin

66

75

monde

ksara sunset rosé | château ksara, bekaa

66

magnum

rosé m-g grande cuvée | maison gutowski, côtes de provence 135
petite arvine | simon maye, st pierre-de-clages 185
païen coeur des corbassières | domaine cornulus 200
petite arvine | histoire d'enfer, corin 200

VINS ROUGES

red wines

50cl

75cl

suisse

gamay vieilles vignes valentina andrei, saillon	68
gamay rue les fontaines christophe abbet, martigny	70
gamay grü daniel magliocco et fils, st-pierre-de-clages	66
pinot noir n°1 weingut bachtobel, weinfelden	76
pinot noir pür salgesch 2022 cave saint-philippe	72
pinot noir spondis 2022 weingut adank, fläsch	112
pinot noir haghalde 2022 tom litwan, oberhof	104
humagne rouge petites planètes, chamoson	88
humagne rouge jerôme favre, anchettes	76
cornalin cave caloz, miège	78
cornalin claudy & shadia clavien, miège	50 72
cornalin l'enfer du calcaire 2020 histoire d'enfer	116
syrah encre de la terre claudy & shadia clavien, miège	92
syrah vieilles vignes 2022 simon maye, st-pierre-de-clages	92
syrah velours d'enfer cave des amis, fully	84
merlot d'anchettes jerôme favre	78
cabernet franc cuvée selene cave caloz, miège	90
carminoir claudy & shadia clavien, miège	82

magnum

pinot noir n°3 2023 weingut bachtobel, weinfelden	190
cornalin 2022 mabillard-fuchs, venthône	160
syrah 2018 daniel magliocco & fils	175

assemblages

37.5cl 75 cl

tsampéhro edition XIII clos de tsampéhro, flanthey cornalin, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon	130
orchis 2022 maurice zufferey, sierre merlot, syrah et cornalin	85
la petite grange 2023 marie-thérèse chappaz, fully diolinoir, gamaret et galotta	100

monde

julienas en bessay 2023 domaine mont bessay, beaujolais	110
morey-st-denis grains fins 2022 stéphane magnien, bourgogne	210
nuits st georges les pruliers 1er cru 2023 david duband, bourgogne	220
marsannay les longeroies 2022 jean fournier, bourgogne	130
château haut bailly 2010 pessac-léognan	320
château les carmes haut-brion 2019 pessac-léognan	140
château montrose 2014 saint-estèphe	400
château cos d'estournel 2016 saint-estèphe	420
château giscours 2022 margaux	160
château lynch-bages 2021 pauillac	265
château leoville poyferre 2010 saint-julien	340
château figeac 2018 saint-émilion	520
brunello di montalcino 2020 tenuta buon tempo, toscane	90
sizzano 2021 fratelli negri, piémont	100
chateau ksara 1997 ksara, bekaa	90
cuvée du 3ème millenaire 2021 ksara, bekaa	85
la vie rouge du castel domaine du castel, haute judée	80
karasi 2022 zorah wines, armenie	82
heritage sireni 2022 zorah wines, armenie	120

CHAMPAGNES

champagnes

37.5cl 75cl 150cl 300cl

france

laurent-perrier brut	60	125	245	490
laurent-perrier grand siècle n°26		300		
dom pérignon brut 2015		380		
frerejean frères blanc de blancs VV26		350		
s de salon 2013		1200		
laurent-perrier rosé		175	340	

vins au verre selon sélection du jour

vin blanc du jour	10 - 12
vin rouge du jour	12 - 15
coupe de champagne laurent-perrier brut	18