

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 6
rye focaccia, smoked butter

assortiment de salades vertes du jardin, amandes grillées (vegan) 14
mixed greens salad, toasted almonds

soupe de fenouil et pommes, châtaignes grillées (vegan) 18
fennel and apple soup, roasted chestnuts

fricassée de champignons à la poire rôtie (vegan) 26
mushrooms, roasted pear, alpine herbs, hazelnuts

patate douce braisée, tahini de noisettes (veg) 22
roasted sweet potato, hazelnut tahini, herb gremolata and yogurt

carottes, purée de panais (veg) 12
carrots, parsnip purée, chive oil, crispy confit chilli and onion

potimarron grillé, chèvre et sauge (veg) 18
grilled red kuri squash, goat's cheese mousse, sage and pumpkin seeds

one of our chef's
first dishes at
culinary school
in argentina  24
rösti, boudin noir et œuf
crispy rösti, blood sausage and fried egg

provenance de la viande suisse
provenance du poisson : suisse

CÉLÉBRER AUTOUR DU FEU

gather and grill

entrecôte ribeye, black angus	74
black angus ribeye (350 g)	
hampe de bœuf (us), black angus	48
(us) black angus skirt steak (250 g)	
demi-poulet ribelmais	42
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	42
arctic char, zucchinis	
schnitzel d'aubergine (veg)	30
eggplant schnitzel, tomato compote, rocket, sbrinz	

AVEC DOUCEUR

take your sweet time

galette de poire, crème double	16
pear galette, gruyère double cream	
tarte du jour	12 - 14
tart of the day	
flan infusé au foin, crème double	12
hay-infused flan, gruyère double cream	
mousse au chocolat praliné	14
praline chocolate mousse	
petit pot de crème double	5
gruyère double cream	

our team's
favourite

