

Chers hôtes,

C'est un plaisir de vous accueillir dans notre restaurant.

Il est possible que nous y apportions de légers changements selon les produits disponibles sur le marché.

Nous sommes fiers de vous servir les meilleurs produits provenant des quatre coins du monde.

Toute notre équipe vous souhaite Bon Appétit et une très bonne expérience culinaire !

Liebe Gäste,

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Bitten wir Sie um Verständnis für kleine Änderungen aufgrund der aktuellen Verfügbarkeit auf dem Markt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen die besten Produkte aus allen Teilen der Welt zu servieren.

Unser gesamtes Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und ein wundervolles gastronomisches Erlebnis !

Dear guests,

It is our pleasure to welcome you in our restaurant.

There might be slight changes due to the market availability.

We are proud to serve you the finest local products from all over the world.

From our entire team we wish you Bon Appétit and a happy gastronomic experience!















Gentili ospiti,

E un piacere darVi il Benvenuto nel nostro ristorante. I nostri piatti sono basati su prodotti locali e stagionali per questo che potrebbero esserci lievi modifiche a causa di disponibilità del mercato.










Siamo orgogliosi di servirvi i migliori prodotti da tutto il mondo.

Da tutto il nostro team Vi auguriamo Buon appetito ed una bella esperienza gastronomica !













Entrées Vorspeisen

-    Tofu mariné au soja poêlé, ratatouille de légumes et gel d'oignon
In Soja mariniertes und gebratener Tofu mit Gemüse-Ratatouille und Zwiebelgel CHF 19.-
-   Salade mêlée aux légumes croquants, noix, poires et gorgonzola
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Walnüssen, Birnen und Gorgonzola CHF 21.-
-    Tartare de saumon à l'orange, croustillant de céleri, sauce mangue et gingembre
Lachs-Tartar mit Orange, knusprigem Sellerie, Mango-Ingwer-Sauce CHF 25.-
-  Noix de Saint-Jacques sauce teriyaki, couscous aux légumes de saison
Jakobsmuscheln mit Teriyaki-Sauce, Couscous mit Saisongemüse CHF 29.-
-  Tartare de bœuf revisité aux 25 épices et pain de mie
Revisited Rinds-Tartar mit 25 Gewürzen und Brot CHF 29.-
-   Carpaccio de bœuf, julienne de fenouil, oignon rouge aigre-doux, gel de citron et sauce au yaourt
Rinds-Carpaccio mit Fencheljulienne, rote Zwiebel süß-sauer, Zitronengel und Joghurtsauce CHF 25.-
-   Flan de pommes de terre et cèpes à la sauce parmesan et cèpes sautés
Kartoffel-Steinpilz-Flan mit Parmesansauce und gebratenen Steinpilzen CHF 21.-










Soupes – pâtes - risotto Suppen – Pasta- Risotto

-  Crème de poireaux et pommes de terre avec poireaux croustillants
Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit knusprigem Lauch CHF 15.-
-   Crème de légumes et croûtons
Gemüsecremesuppe und Croutons CHF 16.-
-  Tagliolini avec sauce au parmesan 24 mois et truffe noire
Tagliolini mit Parmesan-Sauce 24 Monate gereift und schwarzem Trüffel CHF 30.-
-   Spaghetti aux tomates datterini sautées et basilic
Spaghetti mit sautierten Kirschtomaten und Basilikum CHF 18.-
-  Fusilli al ferretto avec ragoût de bar, tomates datterini, sauce basilic
Fusilli al ferretto mit Wolfsbarsch-Ragout, Datterini-Tomaten und Basilikumsauce CHF 28.-
-  Risotto à la crème de potiron, pistaches et fondue de gorgonzola
Risotto mit Kürbiscreme, Pistazien und Gorgonzolafondue CHF 28.-
-  Ravioles maison farcies au chèvre frais et noix, champignons sautés et courgettes
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit frischem Ziegenkäse und Walnüssen, sautierten Champignons und Zucchini CHF 39.-
- Pappardelle au ragoût de chevreuil et crème de salsifis
Pappardelle mit Hirsch-Ragout und Schwarzwurzelcreme CHF 31.-




Starter Antipasti

		Soy marinated tofu with vegetable ratatouille and onion gel <i>Tofu marinato alla soia e scottato con ratatouille di verdure e gel di cipolla</i>	CHF 19.-
		Mixed salad with crunchy vegetables, nuts, pears and gorgonzola <i>Insalata misticanza con crudità di verdure croccanti, noci, pere e gorgonzola</i>	CHF 21.-
		Salmon tartare with orange, crispy celery and mango ginger sauce <i>Tartare di salmone profumata all'arancia con sedano croccante semi di sesamo e salsa di mango e zenzero</i>	CHF 25.-
		Scallops with teriyaki sauce, couscous with seasonal vegetables <i>Noix de Saint-Jacques con salsa teriyaki, couscous alle verdure di stagione</i>	CHF 29.-
		Beef tartare revisited with 25 spices and sandwich bread <i>Tartare di manzo revisitata alle 25 spezie e pane in cassetta</i>	CHF 29.-
		Beef carpaccio with fennel julienne, sweet and sour red onion, lemon gel and yogurt sauce <i>Carpaccio di manzo con finocchi a julienne, cipolla rossa in agrodolce, gel al limone e salsa allo yogurt</i>	CHF 25.-
		Potato and porcini flan with parmesan sauce and sauteed porcini mushrooms <i>Flan di patate e porcini con salsa al parmigiano e porcini saltati</i>	CHF 21.-


Soup – pasta - risotto Zuppe - paste - risotti

		Cream of leek and potatoes with crispy leeks <i>Crema di porro e patate con porri croccanti</i>	CHF 15.-
		Vegetables cream with croutons <i>Vellutata di verdure con crostini</i>	CHF 16.-
		Tagliolini with 24 month parmesan sauce and black truffle from "Norcia" Italy <i>Tagliolini con salsa di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero di "Norcia" Italia</i>	CHF 30.-
		Spaghetti with sauteed datterini tomatoes and basil <i>Spaghetti con datterini saltati, coulis di pomodorini e basilico</i>	CHF 18.-
		"Fusilli al ferretto" with sea bass stew, datterini tomatoes, basil sauce <i>Fusilli a ferretto con ragu di branzino, pomodorini datterini, salsa al basilico</i>	CHF 28.-
		Risotto with pumpkin cream, pistachios and gorgonzola fondue <i>Risotto con crema di zucca, pistacchi e fonduta di gorgonzola</i>	CHF 28.-
		Homemade ravioli stuffed with fresh goat cheese and walnuts with mushrooms and zucchini <i>Ravioli fatti in casa ripieni di caprino fresco e noci con funghi e zucchine saltati</i>	CHF 39.-
		Pappardelle with venison stew and cream of salsify <i>Pappardelle al ragu di capriolo e crema di scorzonero</i>	CHF 31.-




Poissons Fisch

-  Pavé de thon, croquette de pommes de terre,
légumes sautés et réduction de vinaigre de framboise CHF 39.-
*Thunfischsteak mit Kartoffelkrokette,,
sautiertem Gemüse und Himbeeressigreduktion*
-  Médaille de lotte à la méditerranéenne CHF 37.-
Seeteufelmedaillon in mediterranem Eintopf
-  Filet de bar avec purée de pommes de terre et légumes de saison CHF 34.-
Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison







Viandes Fleisch

-  Cuisse de lapin farcie au jambon cru et aubergines frites,
jus de viande, légumes de saison et purée de pommes de terre CHF 39.-
*Kaninchenkeule gefüllt mit Rohschinken und gebratenen Auberginen
mit Fleischsaft, Gemüse der Saison und Kartoffelpüree*
- Escalope de veau au citron, brocolis sauvages sautés à l'ail et jus de veau CHF 33.-
Kalbsschnitzel mit Zitrone, Wildbrokkoli mit sautiertem Knoblauch, Kalbsjus
-  Rouleau de bœuf farci à la sauge, jambon fumé et fromage pecorino,
boulettes de chou et jus de bœuf CHF 38.-
*Rinderroulade gefüllt mit Salbei, Räucherschinken und Pecorino-Käse,
Kohl-Ballotine und Rinderjus*
-  Côtes d'agneau "Scottadito" au jus d'agneau,
rösti de pommes de terre et aubergines sautées aux tomates cerises et basilic CHF 42.-
*Lammkoteletts "scottadito" mit Lammjus,
Kartoffelrösti und gebratene Auberginen mit Kirschtomaten und Basilikum*
-  Demi coquelet cuit à basse température
au beurre de romarin salé, jus de poulet et pommes de terre rôties CHF 33.-
*Halbes Hähnchen, bei niedriger Temperatur gekocht
mit gesalzener Rosmarinbutter, Hühnerjus und Röstkartoffeln*
-  Tagliata de bœuf, légumes de saison et pommes de terre rôties CHF 49.-
«Tagliata» von Rind mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
-  Filet de bœuf, sauté de cèpes, jus de bœuf,
mille feuilles de pommes de terre, potiron et poireau CHF 59.-
Rinderfilet mit Steinpilzen, Rindfleischsaft, Kartoffel-Millefeuilles, Kürbis und Lauchblättern

Fishes Pesci

-  Tuna steak with potato croquette,
sauteed vegetables and raspberry vinegar reduction
Bistecca di tonno con crocchetta di patate, verdure saltate e riduzione d'aceto di lamponi CHF 39.-
-  Monkfish medallion in Mediterranean stew
Medaglione di rana pescatrice in guazzetto alla mediterranea CHF 37.-
-  Sea bass fillet with mashed potatoes and seasonal vegetables
Filetto di branzino con purea di patate e verdure di stagione CHF 34.-

Meats Carni

-  Rabbit leg stuffed with Parma ham eggplant and fries
with chicken jus, seasonal vegetables and mashed potatoes
*Coscia di coniglio ripiena di Prosciutto crudo e melanzane fritte
con jus di coniglio, verdure di stagione e purea di patate* CHF 39.-
- Veal cutlet with lemon, wild broccoli sautéed with garlic, veal jus
Scaloppina di vitello al limone, broccoli selvatici saltati all'aglio, jus di vitello CHF 33.-
-  Beef roll stuffed with sage, speck and pecorino cheese,
with cabbage balls and beef jus
*Involtino di manzo ripieno di salvia, speck e pecorino,
con ballotine di verza e jus di manzo* CHF 38.-
-  Lamb chops "Scottadito" with lamb jus,
Potato rösti and eggplant sauteed with cherry tomatoes and basil
*Costine d'agnello "scottadito" con jus d'agnello,
rösti di patate e melanzane saltate con pomodorini e basilico* CHF 42.-
-  Half cockerel cooked at low temperature
with salted rosemary butter, chicken jus and roasted potatoes
*Mezzo galletto cotto a bassa temperatura
con burro salato al rosmarino, jus di pollo e patate arrosto* CHF 33.-
-  Beef tagliata steak with seasonal vegetables and roasted potatoes
Tagliata di filetto di manzo con verdure di stagione e patate arrosto CHF 49.-
-  Beef filet, sauteed porcini mushrooms, beef juice and a "mille – feuille"
with potato, pumpkin and leek leaves
Filetto di manzo, con porcini spadellati jus di manzo e mille foglie di patate, zucca e porro CHF 59.-

Dessert & Fromage

Dessert & Käse



Parfait aux marrons, mousse chocolat noir et ricotta
avec marron glacé et confiture de myrtilles

*Kastanien-Parfait, dunkles Schokoladen-Mousse
und Ricotta mit Marronenglacé und Heidelbeerkonfitüre*

CHF 19.-

Fondant chocolat noir "Caramelia Valrhona", glace "fior di latte"

Schokoladenfondant "Caramelia Valrhona", glace "fior di latte"

CHF 17.-

Verrine tiramisu revisitée, biscuit savoyard maison,
mousse mascarpone, crumble et espuma café

*Tiramisu verrine revisited, hausgemachter Savoyer Keks,
Mascarpone-Mousse, Streusel und Kaffee-Espuma*

CHF 15.-

Cheesecake aux agrumes, sorbet à la mandarine et gel aux agrumes

Käsekuchen mit Zitrusfrüchten, Mandarinsorbet und Zitrusfrüchtegel

CHF 18.-

Brownie aux amandes et glace vanille

Mandelbrownie mit Vanilleeis

CHF 13.-



Mosaïque de fruits de saison et sorbet aux fruits

Mosaik aus Früchten der Saison und Fruchtsorbet

CHF 13.-



Sélection de fromages, pains aux fruits et miel du Valais

Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote und Walliser Honig

CHF 15.-



Sélection de fromages, pains aux fruits et miel du Valais

Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote und Walliser Honig

CHF 22.-



Sélection de glaces

(Café, chocolat, noisette, vanille et Fior di latte)

Auswahl an Eiscreme

(Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Vanille und Fior di Latte)

CHF 3.5.-



Sélection de sorbets

(Fraise, fruits rouges, passion, mangue, citron)

Auswahl an Sorbets

(Erdbeere, rote Frucht, Passion, Mango, Zitrone)

CHF 3.5.-

Dessert & Cheese Dolci & formaggi

	Perfect with chestnuts, dark chocolate mousse and ricotta with Glazed Chestnut and Blueberry <i>Semifreddo di castagne, cioccolato fondente e mousse alla ricotta con marron glacé e marmellata di mirtillo</i>	CHF 19.-
	Dark chocolate fondant "Caramelia Valrhona", ice cream "fior di latte" <i>Fondente al cioccolato "Caramelia Valrhona", gelato al fior di latte</i>	CHF 17.-
	Verrine of revisited tiramisu, homemade savoyard biscuit, mascarpone mousse, crumble <i>Tiramisù al bicchiere rivisitato, biscotto savoiardo fatto in casa, mousse al mascarpone, crumble e espuma al caffè</i>	CHF 15.-
	Citrus cheesecake, tangerine sorbet and citrus gel <i>Cheese cake agli agrumi, sorbetto al mandarino e gel di agrumi</i>	CHF 18.-
	Almond brownie and vanilla ice cream <i>Brownie alle mandorle con gelato alla vaniglia</i>	CHF 13.-
	 Fruit seasonal Mosaic and fruit sorbet <i>Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta</i>	CHF 13.-
	Selection of cheeses, fruit breads and Valais honey <i>Selezione di formaggi, pane ai frutti e miele del Vallese</i>	CHF 15.-
	Selection of cheeses, fruit breads and Valais honey <i>Selezione di formaggi, pane ai frutti e miele del Vallese</i>	CHF 22.-
	Selection of ice creams (Coffee, chocolate, hazelnut, vanilla and Fior di latte) <i>Selezione di gelati (Caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia e Fior di latte)</i>	CHF 3.5
	 Selection of sorbets (Strawberry, red fruits, passion, mango, lemon) <i>Selezione di sorbetti (fragola, frutti rossi, passione, mango, limone)</i>	CHF 3.5

Provenance de produits :

Veau :	Suisse	Agneau :	Nouvelle Zélande
Filet de bœuf :	Irlande	Saumon :	Ecosse
Bœuf :	Suisse	Poulet :	Suisse
Coquelet :	Italie	Lotte:	Italie
Truffe :	Italie	Bar:	Italie
Saint Jacques :	Océan pacifique	Thon rouge:	Océan Pacifique
Chevreuril :	Suisse	Lapin:	France

Herkunft von Produkten

Kalbfleisch:	Schweiz	Lamm:	Neuseeland
Rinderfilet:	Irland	Lachs:	Schottland
Rind:	Schweiz	Huhn:	Schweiz
Herzmuschel:	Italien	Seeteufel:	Italien
Trüffel:	Italien	Wolfsbarsch:	Italien
Jakobsmuschel:	Pazifischer Ozean	Roter Thunfisch:	Pazifischer Ozean
Reh:	Schweiz	Kaninchen:	Frankreich

Origin of products:

Veal:	Switzerland	Lamb:	New Zealand
Beef fillet:	Ireland	Salmon:	Scotland
Beef:	Switzerland	Chicken:	Switzerland
Cockerel:	Italy	Monkfish:	Italy
Truffle:	Italy	Sea bass:	Italy
Scallops:	Pacific Ocean	Bluefin tuna:	Pacific Ocean
Venison:	Switzerland	Rabbit:	France

Origine dei prodotti:

Vitello:	Svizzera	Agnello :	Nuova Zelanda
Filetto di manzo :	Irlanda	Salmone :	Scozia
Manzo:	Svizzera	Pollo:	Svizzera
Galletto:	Italia	Coda di rospo:	Italia
Tartufo:	Italia	Branzino:	Italia
Capesante:	Oceano Pacifico	Tonno rosso:	Oceano Pacifico
Cervo :	Svizzera	Coniglio:	Francia



*Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich
Also available in vegetarian / Disponibile anche vegetariano*



*Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich
Also available without gluten / Disponibile anche senza glutine*



*Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose
Lactose free product / Prodotto senza lattosio*