



































Entrées Vorspeisen

- | | | | | |
|---|---|---|--|----------|
|  |  |  | Tofu mariné au soja poêlé, ratatouille de légumes et gel d'oignon
<i>In Soja mariniertes und gebratener Tofu mit Gemüse-Ratatouille und Zwiebelgel</i> | CHF 19.- |
|  | |  | Salade mêlée, légumes croquants, artichauts marinés, flocons de fromage pecorino, amandes fumées
<i>Gemischter Salat, knackiges Gemüse, marinierte Artischocken, Pecorino-Käseflocken, geräucherte Mandeln</i> | CHF 21.- |
| |  |  | Ceviche de thon, sauce aux fruits rouges, céleri croustillant et sésame grillé
<i>Thunfisch-Ceviche, rote Fruchtsauce, knuspriger Sellerie und gerösteter Sesam</i> | CHF 29.- |
|  | |  | Coquilles Saint-Jacques en sauce teriyaki, salade de riz sauvage, crème de poivrons en aigre-douce
<i>Jakobsmuscheln in Teriyaki-Sauce, Wildreissalat, süß-saure Paprikacreme</i> | CHF 29.- |
|  | | | Tartare de bœuf revisité aux 25 épices et pain de mie
<i>Revisited Rinds-Tartar mit 25 Gewürzen und Brot</i> | CHF 32.- |
| | |  | Carpaccio de bœuf mariné au citron vert, fromage Blue Stilton, oignon aigre-doux, noix et salade de roquette
<i>In Limette mariniertes Rindercarpaccio, blauer Stilton, süß-saure Zwiebeln, Walnüsse und Rucola</i> | CHF 25.- |
| |  |  | Flan de légumes, crème de Scamorza fumé et sauce au basilic
<i>Gemüseflan, geräucherte Scamorza-Creme und Basilikumsauce</i> | CHF 21.- |

Soupes – pâtes - risotto Suppen – Pasta- Risotto

- | | | | | |
|---|--|---|---|----------|
|  |  |  | Crème de poireaux et pommes de terre avec poireaux croustillants
<i>Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit knusprigem Lauch</i> | CHF 15.- |
|  |  |  | Crème de légumes et croûtons
<i>Gemüsecremesuppe und Croutons</i> | CHF 16.- |
| | | | Tagliolini avec sauce au parmesan 24 mois and truffe noire
<i>Tagliolini mit Parmesan-Sauce 24 Monate gereift und schwarzem Trüffel</i> | CHF 35.- |
|  |  | | Fusilli al ferretto, tomates datterini sautées, sauce Datterini et coulis de basilic
<i>Fusilli al ferretto, gebratene Datterinit-Tomaten, Datterinisauce und Basilikumcoulis</i> | CHF 18.- |
|  | | | Spaghetti à la chair de crabe, courgette frite et marinée
<i>Spaghetti mit Krabbenfleisch, gebratene und marinierte Zucchini</i> | CHF 35.- |
| | | | Fettuccine aux champignons sauvages, guanciale, à la crème de cèpes
<i>Fettuccine mit Waldpilzen, guanciale und Steinpilzrahmsauce</i> | CHF 29.- |
| | | | Ravioli maison farcies au pâté de canard et sautées au beurre noisette et truffes noir
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Entenpastete, sautiert in Haselnussbutter und Schwarz Trüffel</i> | CHF 39.- |
| | | | Risotto à la crème de petits pois, petits pois et moules poêlé
<i>Risotto mit Erbsencreme, Erbsen und gebratene Muscheln</i> | CHF 26.- |




Starter Antipasti

-   Soy marinated tofu with vegetable ratatouille and onion gel CHF 19.-
Tofu marinato alla soia e scottato con ratatouille di verdure e gel di cipolla
-   Mixed salad, crispy vegetables, marinated artichokes, pecorino cheese flakes smoked almonds CHF 21.-
Insalata misticanza, verdure croccanti, carciofi marinati, pecorino a scaglie e mandorle affumicate
-   Tuna “ceviche” with red fruits sauce, crispy celery and toasted sesame CHF 29.-
Ceviche di tonno con salsa di frutti rossi, sedano croccante e sesamo tostato
-   Scallops in Teriyaki sauce, wild rice salad, with sweet and sour creamy peppers CHF 29.-
Cappesante in salsa Teriaky, insalata di riso selvatico con crema di peperoni in agrodolce
-  Beef tartare revisited with 25 spices and sandwich bread CHF 32.-
Tartare di manzo revisitata alle 25 spezie e pane in cassetta
-  Beef carpaccio marinated in lime, blue stilton, sweet and sour onion, walnuts and arugula CHF 25.-
Carpaccio di manzo marinato al lime, blue stilton, cipolla in agrodolce, noci e rucola
-   Vegetable flan with smoked scamorza cheese cream and basil sauce CHF 21.-
Flan di verdure con crema di scamorza affumicata e salsa al basilico

Soup – pasta - risotto Zuppe - paste - risotti










-   Cream of leek and potatoes with crispy leeks CHF 15.-
Crema di porro e patate con porri croccanti
-   Vegetables cream with garlic croutons CHF 16.-
Vellutata di verdure con crostini all'aglio
- Tagliolini with 24-month-old parmesan sauce and black truffle CHF 35.-
Tagliolini con salsa di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero
-   Fusilli al ferretto with fried cherry datterini tomatoes, cherry datterini tomato sauce and basil coulis CHF 18.-
Fusilli al ferretto con pomodorini datterini spadellati, salsa di datterini e coulis di basilico
-  Spaghetti with crab pulp, fried and marinated zucchini CHF 35.-
Spaghetto con polpa di granchio, zucchine fritte e marinate
- Fettuccine with wild mushrooms, guanciale and cream of porcini mushrooms CHF 29.-
Fettuccine ai funghi di sottobosco, guanciale e crema di porcini
- Homemade ravioli stuffed with duck paté sauteed with hazelnut butter and black truffle CHF 39.-
Ravioli fatti in casa ripieni di paté d'anatra, saltati al burro nocciola e tartufo nero
- Risotto with cream of peas, peas salted and mussels CHF 26.-
Risotto con crema di piselli, piselli spadellati e cozze

Poissons Fisch




-  Pavé de saumon poêle, avec haricots verts et pois mangetout sautés à l'ail et purée de pois
Gebratenes Lachssteak mit grünen Bohnen, sautierte Zuckererbsen mit Knoblauch und Erbsenpüree CHF 39.-
-  Filet de morue frit, ragoût à la méditerranéenne
(Pommes de terre, olives, tomates datterino, câpres, oignons nouveaux)
*Gebratenes Kabeljaufilet, Eintopf nach mediterraner Art
(Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten, Kapern, Frühlingzwiebeln)* CHF 35.-
-  Filet de bar, purée de pommes de terre et légumes de saison
Wolfsbarsch-Filet, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison CHF 35.-

Viandes Fleisch



-  Suprême de pintade, légumes de saison et purée de pommes de terre
Perlhuhn Supreme, Gemüse der Saison und Kartoffelpüree CHF 36.-
-  Escalope de veau, oignons Borettane au vinaigre balsamique, purée de pommes de terre et jus de veau
Kalbsschnitzel, Zwiebeln «Borettane» mit Balsamico-Essig, Kartoffelpüree und Kalbsjus CHF 33.-
-  Rouleau de bœuf farci de guanciale et de pommes de terre, ballotine de chou et jus de bœuf
Rinderroulade gefüllt mit guanciale und Kartoffeln, Kohl-Ballotine und Rinderjus CHF 39.-
-  Ribeye de bœuf Swiss, artichauts frit et purée de pommes de terre
Ribeye aus Swiss Rindfleisch, gebratene Artischocken und Kartoffelpüree CHF 49.-
-  Côtes d'agneau au jus d'agneau,
Rösti de pommes de terre et aubergines sautées aux tomates cerises et basilic
Lammkoteletts mit Lammjus, Kartoffelrösti und gebratene Auberginen mit Kirschtomaten und Basilikum CHF 42.-
-  Demi coquelet cuit à basse température,
Jus de poulet, purée de pommes de terre et salade Koleslav
Halbes Hähnchen, bei niedriger Temperatur gekocht, Hühnerjus, Kartoffelpüree und Koleslav-Salat CHF 33.-
-   Tagliata de filet de bœuf, légumes de saison et pommes de terre rôties
«Tagliata» vom Rindsfilet, Gemüse der Saison und Bratkartoffeln CHF 49.-
-  Filet de veau avec escalope de foie-gras, petit légumes sautés et jus de veau
Kalbfilet mit Gänseleberschnitzel, sautiertem Gemüse und Kalbsjus CHF 59.-

Fishes Pesci

-  Seared salmon pavé with garlic sauteed snow peas and green beans, peas puree
Pavè di salmone scottato con fagiolini e taccole saltate all'aglio, crema di piselli CHF 39.-
-  Deep Fried cod fillet, Mediterranean-style stew
(Potatoes, olives, cherry tomatoes, capers, spring onions)
Filetto di baccalà fritto, guazzetto alla mediterranea
(patate, olive, pomodorini, capperi e cipollotti) CHF 35.-
-  Sea bass fillet with mashed potatoes and seasonal vegetables
Filetto di branzino con purea di patate e verdure di stagione CHF 35.-

Meats Carni



-  Guinea fowl supreme, seasonal vegetables and mashed potatoes
Suprema di faraona ,verdure di stagione e purea di patate CHF 36.-
-  Escalope of veal, borettane onions with balsamic vinegar, mashed potatoes and veal jus
Scaloppina di vitello, cipolle borettane all'aceto balsamico, purea di patate e jus di vitello CHF 33.-
-  Beef roll stuffed with guanciale and potatoes, cabbage ballotine and beef jus
Involtino di Manzo ripieno di guanciale e patate, ballotine di verza e jus di manzo CHF 39.-
-  Swiss beef ribeye with fried artichokes and mashed potatoes
Ribeye di manzo Svizzero con carciofi fritti e purea di patate CHF 49.-
-  Lamb chops with lamb jus,
Potato rösti and eggplant sauteed with cherry tomatoes and basil
Costine d'agnello con jus d'agnello,
rosti di patate e melanzane saltate con pomodorini e basilico CHF 42.-
-  Half cockerel cooked at low temperature
chicken jus, mashed potatoes and coleslaw salad
Mezzo galletto cotto a bassa temperatura,
jus di pollo, pure di patate e insalata koleslav 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.-
-  Veal fillet with foie-gras escalope, sautéed baby vegetables and veal jus
Filetto di vitello con scaloppa di foie-gras, verdure baby saltate e jus di vitello CHF 59.-

Dessert & Fromage Dessert & Käse

Parfait à la ricotta et aux poires, biscuit aux noisettes et glace aux poires
Ricotta-Birnen-Parfait mit Haselnusskeksen und Birneneis CHF 19.-

Fondant chocolat noir "Caramelia Valrhona", glace "fior di latte"
Schokoladenfondant "Caramelia Valrhona", glace "fior di latte" CHF 17.-

Verrine de tiramisu revisitée, biscuit savoyard maison,
mousse de mascarpone, crumble et espuma café
*Tiramisu-Glas revisited, hausgemachtes Savoyergebäck,
Mascarpone-Mousse, Streusel und Kaffee-Espuma* CHF 15.-




Mousse au chocolat noir et aux cerises, biscuit de cacao et sorbet au kirsch
Mousse mit Zartbitterschokolade und Kirschen, Kakaobiskuit und Kirschsorbet 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 15.-

 Sélection de fromages, pains aux fruits et miel du Valais
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote und Walliser Honig CHF 19.-

  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

Semifreddo ricotta and pear with hazelnut cookie and pear ice cream
Semifreddo ricotta e pera con biscotto alle nocciole e gelato alla pera CHF 19.-

Dark chocolate fondant "Caramelia Valrhona", ice cream "fior di latte"
Fondente al cioccolato "Caramelia Valrhona", gelato al fior di latte CHF 17.-



Verrine of revisited tiramisu, homemade Savoyard biscuit,
mascarpone mousse, crumble
*Tiramisù al bicchiere rivisitato, biscotto savoiaro fatto in casa,
mousse al mascarpone, crumble e espuma al caffè* CHF 15.-




Dark chocolate and cherry mousse with cocoa bisque and kirsch sorbet
Mousse al cioccolato fondente e ciliegia con bisquit al cacao e sorbetto al kirsch CHF 18.-

 Almond brownie and vanilla ice cream
Brownie alle mandorle con gelato alla vaniglia CHF 13.-

   Fruit seasonal Mosaic and fruit sorbet
Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta CHF 15.-

 Selection of cheeses, fruit breads and Valais honey
Selezione di formaggi, pane ai frutti e miele del Vallese CHF 19.-

  Selection of ice creams
(Coffee, chocolate, hazelnut, vanilla and Fior di latte)
*Selezione di gelati
(Caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia e Fior di latte)* CHF 3.5

   Selection of sorbets
(Strawberry, red fruits, passion, mango, lemon)
*Selezione di sorbetti
(fragola, frutti rossi, passione, mango, limone)* CHF 3.5