




ENTREES

La Salade Mixte 	8.-
Saumon mi-cuit, croustillant panko Tartare mangue, avocat, concombre et citron vert Mayonnaise mango	22.-
Terrine de chevreuil Figues, lard du pays, pistaches et chutney d'automne	18.-
Malakoff au Gruyère corsé Pickles et saladine de légumes	19.-
Œuf cocotte bio suisse Viande des grisons, croutons, échalotes confites Sauce hollandaise et mouillette truffée	22.-

PLATS

Suprême de poulet GRTA rôti sur la peau Parmentier de cèpes en persillade et graines torrifiées Petits légumes et crème de cèpes	43.-
Entrecôte de cerf, chasse de Bavière Croûte de châtaigne, poire aux épices, panais Marrons glacés au jus et spaetzles aux airelles Sauce chasse au cacao	48.-
Joues de sanglier confites Polenta noire du Tessin crémeuse, tomme de montagne Noisettes torrifiées, gel airelles, émulsion au lard du pays	43.-
Saint Jacques caramélisées Déclinaison autour du céleri rave, crémeux et confit à la vanille Croquant noisettes aux épices et légumes du marché Jus corsé infusé au café	45.-
Risotto aux champignons d'automne en persillade 	41.-
Risotto  Copeaux Parmigiano Reggiano et petits légumes	31.-

NOS CLASSIQUES

TARTARES Avec salade en entrée

Tartare de Dorade, Yuzu, sésame, cébette, lime, coriandre	41.-
Toasts et pommes paille	
Tartare de Chevreuil, chasse de Bavière	44.-
Girolles en persillade, huile de noisettes, moutarde à l'ancienne et noisettes torréfiées. Toasts et frites du terroir	
Tartare de Bœuf façon Thai	40.-
Chips de crevettes et frites du terroir	
Tartare de Bœuf au basilic	40.-
Toasts et frites du terroir	
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, parmesan et roquette	43.-
Toasts et frites du terroir	
Tartare de Bœuf traditionnel	39.-
Toasts et frites du terroir	
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy	42.-
Toasts et frites du terroir	
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan	43.-
Toasts et frites du terroir	

Hamburger à l'Appenzeller avec salade en entrée

Gruyère et Vacherin, frites du terroir
32.-

Filets de perches avec salade en entrée

Beurre blanc citronné et pommes paille
42.-

Cuisses de grenouilles

Persillade et pommes paille
36.-

MENU ENFANT

19.-

Steak Haché

Frites du terroir ou légumes

Filets de perches

Beurre blanc, pommes paille ou légumes

Risotto

Copeaux Parmigiano Reggiano et petits légumes

1 Boule de glace ou sorbet en dessert

NOS ENTREES EN MENU

Salade mixte

Saumon mi-cuit, croustillant panko

Tartare mangue, avocat, concombre et
citron vert
Mayonnaise mango

*Accompagnement : frites du terroir ou pommes
paille*

38.-

MENU VEGETARIEN

Salade Mixte

Risotto

Copeaux Parmigiano Reggiano et petits légumes

36.-

NOS MENUS

MENU DECOUVERTE

Saumon mi-cuit, croustillant panko

Tartare mangue, avocat, concombre et citron vert
Mayonnaise mango

OU

Œuf cocotte bio suisse

Viande des grisons, croutons, échalotes confites
Sauce hollandaise et mouillettes

Joues de sanglier confites

Polenta noire du Tessin crémeuse, tomme de montagne
Noisettes torréfiées, gel aïrelles, émulsion au lard du pays

Ou







Saint Jacques caramélisées

Déclinaison autour du céleri rave, crémeux et confit à la vanille
Croquant noisettes aux épices et légumes du marché
Jus corsé infusé au café

Dessert au choix

<i>Entrée, plat et dessert</i>	<i>71.-</i>
<i>Entrée et plat</i>	<i>61.-</i>
<i>Plat et dessert</i>	<i>51.-</i>

DESSERTS

 Cheesecake fruits de la passion, citron vert Coulis de fruits exotiques	13.-
 Baba au rhum Chantilly, amandes effilées	13.-
 Crème brûlée Vanille de Madagascar	12.-
 Cœur coulant au chocolat Glace vanille	13.-
 Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées	13.-
Meringues avec double crème	11.-
 Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé	11.-
Ardoise de fromages	14.-

COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes

Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un expresso	7.-
Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison	14.-
Ice coffee Glace café arrosée d'un expresso	14.-
L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	14.-
Sorbetière Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges	14.-
Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine	16.-
La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum	16.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

La boule : 4.20.- Avec crème : 1.90.-

APERITIFS

Kir cassis, pêche de vigne, violette ou framboise	7.-
Martini rouge ou blanc	7.-
Campari	7.-
Porto rouge ou blanc	7.-
Spritz Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange	12.-
Hugo St Germain, citron vert, menthe, Prosecco	14.-

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-cola normal ou Zéro 3.3dl	5.50-
Sinalco 3dl	5.50-
Schweppes Tonic 2.5dl	5.50-
Thé froid pêche ou citron 3dl	5.50-
Jus de fruit Granini 2dl Pêche, tomate, ananas et orange	5.50-
Bitter rouge sans alcool	5.50-

ALCOOLS

Whiskies (4cl)

Irish Coffee	15.-
Talisker Port Ruighe 45.8 %	15.-
Glenfiddich 12 ans 40%	15.-
Cardhu 12 ans 40%	15.-
The Singleton 12 ans 40%	15.-
Johnnie Walker Black 12 ans 40%	15.-
Lagavulin 16 ans 43%	17.-

Rhums (4cl)

Diplomatico 40%	15.-
Plantation Barbade XO 40%	15.-
Zacapa 23 ans 40%	17.-

Digestifs (4cl)

Cognac Courvoisier V.S.O.P. 40%	15.-
Calvados 40%	12.-
Vieille Prune 40%	12.-
Armagnac 40%	12.-
Amaretto 28%	10.-
Grappa 40 %	10.-
Moitié-Moitié	12.-
Williamine/Abricotine	12.-
Limoncello 30%	9.-

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pologne : Filets de perches

Suisse : Poulet

Allemagne : Cerf, Chevreuil

Canada : Saint Jacques

Espagne : Sanglier

Atlantique Nord Est FAO27 : Dorade

Indonésie : Grenouilles

Ecosse : Saumon

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.