






## apéritifs

thé froid maison au maté et citron	6,-
le « ballon » de blanc valaisan du jour	7,-
coupe de champagne	17,-
cocktail du jour	14,-

## pour les plus petits

macaronis de la montagne <i>tomato, cream and cheese pasta</i>	16,-
fish & chips	18,-
poulet pané, frites <i>breaded chicken with french fries</i>	20,-
burger de veau, pommes frites <i>veal burger, french fries</i>	22,-

## grignardises et entrées

blettes panées, sauce tartare alpine 		12,-
<i>rye-breaded swiss chard with our special tartar sauce</i>		
saucisse artisanale de <i>la Lienne</i>		12,-
<i>dry cured sausage</i>		
plateau d'amuse-bouches	½ 15,-	25,-
<i>mixed appetizer, chef's selection of 3 (15,-) or 6 (25,-)</i>		
ceviche de betteraves <i>chioggia</i> 		14,-
<i>beetroot ceviche</i>		
salade de printemps 	½ 12,-	18,-
<i>mixed spring salad</i>		
assiette valaisanne	½ 18,-	30,-
<i>cured ham, cured beef and old cheese</i>		
assiette de viande séchée de Lens	½ 24,-	34,-
<i>platter of cured beef</i>		
<i>tiradito</i> de sandre de Frutigen		22,-
<i>pike-perch tiradito with verjus and grape-seed oil</i>		
<i>velouté</i> de petits pois et ortie  		16,-
<i>green pea and nettle soup</i>		
<i>asperges blanches, œuf pané à la viande séchée (selon arrivage)</i>		25,-
<i>white asparagus, breaded egg with dried meat (according to arrival)</i>		

## la suite

bouillon gourmand   <i>vegetable broth</i>	24,-
feuilles vertes, crudités, œuf d'Icogne, poulet croustillant et copeaux de vieux raclette <i>mixed salad with ripened raclette cheese, crispy chicken and farm egg</i>	28,-
sandwich végétarien et frites <i>veggie sandwich, french fries</i>	30,-
pizzoccheri, légumes verts et fromage d'alpage <i>buckwheat alpine pasta with green veggies and cheese</i>	26,-
fondue au fromage  (min 2 pers.) <i>our very special cheese fondue</i>	pp 38,-
truite du Jura grillée au citron, salade d'épeautre et épinard cru <i>grilled Jura trout with lemon, spelt salad and raw spinach</i>	34,-
ballotine de poulet farcie aux orties, purée de rattes au citron <i>boneless chicken stuffed with nettle, mashed potatoes with lemon</i>	32,-
burger de veau, mayonnaise au raifort et frites <i>veal-burger, horseradish mayo and french fries</i>	40,-
filet de bœuf, beurre au cornalin, oignons rouges et purée au persil <i>beef tenderloin with red wine butter, red onion and mashed potatoes</i>	48,-

*par beau temps, demandez nos suggestions au feu de bois*

## les gourmandises

gaufre "2112" <i>light and fluffy waffle, chocolate sauce and dulce de leche</i>		15,-
tarte aux fruits <i>fruit tart</i>		10,-
mousse au chocolat <i>chocolate mousse</i>		12,-
crème brûlée à la camomille <i>camomille crème brûlée</i>		12,-
finger au chocolat  <i>gluten free chocolate tart</i>		12,-
glaces ou sorbets maison <i>homemade ice cream or sorbets</i>	2 boules	10,-

*le respect de la nature et la proximité des exploitations et élevages sont essentiels dans nos critères de sélection: les viandes et volailles sont de provenance suisse et les poissons et crustacés de l'Atlantique.*

*nos convictions écologiques et notre passion du goût  
motivent notre participation au mouvement Slow Food.*

*sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients pouvant  
provoquer des allergies ou des intolérances.*