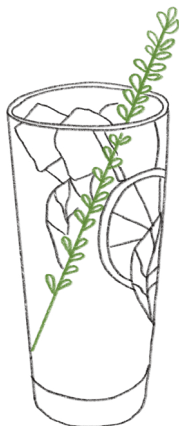


— SNACKS ET COCKTAILS —

L'et's party !



thé froid maison	6,-
le « ballon » de blanc du jour	7,-
coupe de champagne	17,-
alpine mullet	14,-
ski wasser	14,-
quincy gin	14,-

farina bona aux fleurs de montagne,
tapenade de carottes
crispy toasted corn flour-based appetizer

10,-  

blettes panées, sauce tartare alpine
rye-breaded swiss chard with our special tartar sauce

12,- 

saucisse artisanale de la Lienne
dry cured sausage

12,-

assiette valaisanne
cured ham, cured beef and old cheese

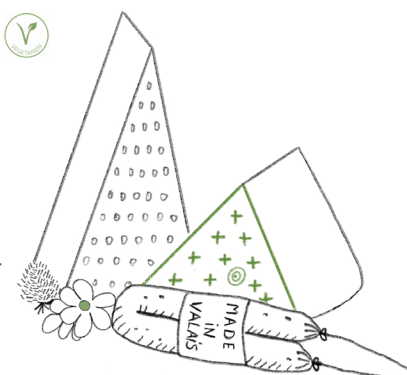
½ 18,-

30,-

assiette de viande séchée de Lens
platter of cured beef



½ 24,-

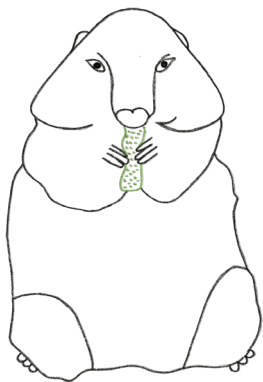
34,-



De la passion et du local


— PETITE FAIM —

salade d'hiver, graines caramélisées <i>mixed winter salad with crispy seeds</i>	12,-	
tiradito de truite du Jura, fenouil et pickels de radis <i>verjus marinated wild seabass</i>	22,-	
tartare de boeuf au poivre maggia 80g <i>beef tartare with Ticino pepper</i>	25,-	
bruschetta de légumes crus <i>raw winter veggies bruschetta</i>	15,-	



Savoureux et croquant

— KIDS —

macaroni, sauce tomate et sbrinz <i>tomato and cream pasta</i>	16,-	
poulet pané, frites <i>breaded chicken with french fries</i>	20,-	
burger de veau, pommes frites <i>veal burger, french fries</i>	25,-	

— 2112 CLASSIC —

crème de courge et noisettes caramélisées
pumpkin cream soup with caramelized nuts

16,-  

bouillon gourmand
vegetable broth

24,-  

feuilles d'hiver, crudités, œuf d'Icogne, poulet
croustillant et copeaux de vieux raclette
*mixed salad with ripened raclette cheese,
crispy chicken and poached egg*

26,-

bagel au homard
lobster bagel, french fries

30,-




— FROMAGE D'ALPAGE —

gnocchi fondue 250gr
gnocchi with traditional cheese fondue

30,- 

fondue au fromage 200gr
our very special cheese fondue

(min 2 pers.) pp 38,- 

fondue au champagne et aux truffes noires
champagne cheese fondue with black truffles

(min 2 pers.) pp 60,- 

panier de pomme de terre

5,-

chaudron de macaroni, sauce tomates et crème
macaroni with mountain cheese, tomato and cream

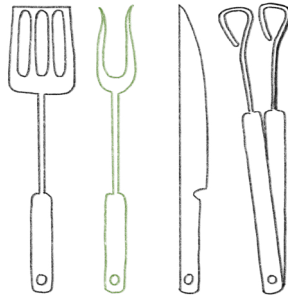
28,- 

polenta gratinée, jambon, oignons et fromages d'alpage
grilled polenta with bakes cheese, ham and onions

26,-

— VIANDE ET POISSON —

perches de Loë, beurre aux fleurs et verjus riz vénéré croquant et légumes <i>perch from Valais, verjus and flower butter sauce black rice croquettes and veggies</i>	45,-
burger de veau, frites <i>veal cheeseburger, winter coleslaw and french fries</i>	40,-
filet de boeuf, sauce au poivre, frites et légumes d'hiver <i>beef tenderloin with pepper sauce, french fries and veggies</i>	48,-
mijoté d'agneau au serpolet, polenta rousse toastée <i>lamb stew with wild thym and toasted red polenta</i>	36,-
ballotine de volaille aux morilles, épeautre crémeux, légumes <i>poultry ballotine with morels, creamy spelled, veggies</i>	38,-



assaisonné avec goût

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.

— DISCOVER RÖSTI —

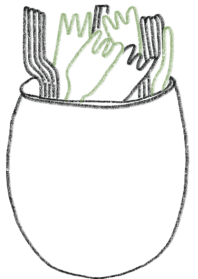
lundi = rösti *Monday is rösti*

Chaque lundi la cuisine vous concocte un rösti comme assiette du jour.
Venez découvrir, lundis après lundis une variation de notre plat national.

*Every Monday our kitchen team cook a Rösti dish for your main.
Each week we'll make you discover another way doing Röstis.*


du mardi au dimanche le chef vous propose *Tuesdays to Sundays our head chef suggest*

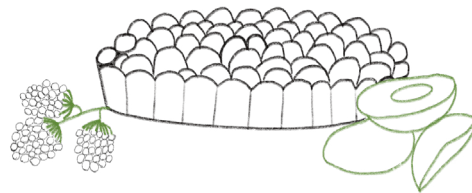
une suggestion d'entrée de saison <i>a seasonal appetizer</i>	10,-
une assiette du jour <i>recommandation of the day</i>	28,-
une tarte ou un dessert de notre pâtisserie <i>our pastry's special</i>	10,-



demandez à votre serveur ou consultez nos tableaux noirs
Ask your waiter or check our boards

— FROMAGES ET SUCRERIES —

écorce de fromages de nos alpages <i>selection of pasture cheese</i>		16,-
tatin aux pommes <i>apple tatin</i>		12,-
gaufre "2112" <i>light and fluffy waffle, chocolate sauce and dulce de leche</i>		15,-
finger au chocolat <i>chocolate tart</i>		12,- 
salade de fruits frais <i>fresh fruits</i>		14,-
glaces ou sorbets maison <i>home-made ice cream or sorbets</i>	2 boules	10,-



un peu de douceur