







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

farinata aux fleurs de montagne, tapenade de carottes <i>crispy chickpeas based appetizer</i>	 	10,-
blettes panées, sauce tartare alpine <i>rye-breaded swiss chard with our special tartar sauce</i>		12,-
saucisse artisanale de la Lienne <i>dry cured sausage</i>		12,-
plateau d'amuse-bouche <i>mixed appetizer, chef's selection of 3 (15,-) or 6 (25,-)</i>		½ 15,- 25,-
écorce de fromages de nos alpages <i>selection of pasture cheese</i>		18,-
ceviche de betteraves <i>chioggia</i> <i>beetroot ceviche</i>		14,-
salade d'hiver, graines caramélisées <i>mixed winter salad with crispy seeds</i>		½ 12,- 18,-
assiette valaisanne <i>cured ham, cured beef and old cheese</i>		½ 18,- 30,-
assiette de viande séchée de Lens <i>platter of cured beef</i>		½ 24,- 34,-
<i>tiradito</i> de bar sauvage au safran et verjus <i>verjus and saffron marinated wild seabass</i>		28,-
caviar alpin Oona 30g, tresse et œuf poché <i>alpin caviar Oona 30g, poached egg and Swiss tender bread</i>		110,-

entrées chaudes

- crème de courge et noisettes caramélisées   16,-
pumpkin soup with caramelized hazelnuts
- tomme de montagne panée au seigle, feuilles rouges d'hiver  18,-
breaded cheese from Lens over red leaves from the valley
- tarte aux oignons rouges, salade d'hiver   22,-
gluten free red onion tart, mixed winter salad

pour vous réchauffer

- bouillon gourmand   24,-
vegetable broth
- gnocchi fondue  28,-
gnocchi with traditional cheese fondue
- fondue au fromage  (min 2 pers.) pp 38,-
our very special cheese fondue
- fondue au champagne et aux truffes noires  (min 2 pers.) pp 60,-
champagne cheese fondue with black truffles
- joues de bœuf à la bière de Crans-Montana, polenta blanche 36,-
beef cheeks stew with winter veggies and white polenta

la suite

feuilles d'hiver, 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,-
bagel au homard <i>lobster bagel, french fries</i>	30,-
capuns gratinés <i>buckwheat and cured beef capuns with swiss chard</i>	28,-
bar de ligne poché au beurre d'alpage, purée de racines <i>mountain butter, poached seabass with mashed winter roots</i>	48,-
ballotine de poulet aux morilles, épeautre crémeux aux légumes verts <i>boneless chicken stuffed with morels, spelt risotto and veggies</i>	38,-
burger de veau, frites <i>veal baconcheeseburger, winter coleslaw and french fries</i>	40,-
côte de boeuf 300g, beurre au cornalin et oignons rouges, frites <i>beef rib with red wine butter and french fries</i>	50,-

les gourmandises

tarte du jour <i>pastry of the day</i>		10,-
dessert du jour <i>dessert of the day</i>		10,-
gaufre "2112" <i>light and fluffy waffle, chocolate sauce and dulce de leche</i>		15,-
finger au chocolat <i>gluten free chocolate tart</i>		12,-
tarte tatin		12,-
glaces ou sorbets maison <i>home made 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.