

Menu du midi

Suggestions du moment

Notre buffet de salades et spécialités

Salad and Specialities Buffet

Petite assiette - *Small plate*

Grande assiette - *Large plate*

Smoothies de melon et fruits rouges à l'actifit

Melon and berries smoothies with actifit

Spaghettini, penne rigate ou tagliatelle De Cecco (à l'épeautre sur demande)

aux tomates ramati ou à la bolognaise ou pesto genovese

De Cecco Spaghettini, penne rigate or tagliatelle (integrale, spelt on request)

with ramati tomatoes or Bolognese or pesto genovese

Ravioli de bœuf Simmental gratiné à la sauge et parmesan Reggiano

Gratinated Simmental beef ravioli with sage and Reggiano parmesan cheese

Poussin à la viennoise au citron, persil frit et salade Parmentier

Chicken Vienna style with lemon, fried parsley and Parmentier salad

Y compris service et 8% TVA.

L'origine de nos volailles et viandes : Volaille : Suisse et France / Veau et porc : Suisse / Agneau : Ecosse et France / Bœuf : Suisse / Gibier : Suède et Ecosse

Plaisirs à la carte

	CHF
Tian d'avocat et de tomates ramati à la quenelle de Burrata au basilic et aux fines herbes en salade <i>Avocado and ramati tomatoes tian with Burrata, basil and herbs salad</i>	32.-
Tranche de pastèque et de melon de Cavaillon au jambon cru San Leo <i>Watermelon and melon slices with San Leo ham</i>	32.-
Carpaccio de loup de mer mariné au yuzu, émincé d'artichauts et rucola <i>Yuzu marinated Sea Bass carpaccio with artichokes and rucola</i>	49.-
Eventail de melon l'aigre-doux au foie gras de canard sauté au miel de Liège, balsamico et poivre rose <i>Melon fan with duck liver sautéed in honey and balsamico with pink pepper</i>	42.-
Tartare de filet de bœuf Simmental épicé, salade pastorale et betterave <i>Simmental beef tartar seasoned with spices and pastoral salad with beets</i>	49.-
	
Tous les poissons et crustacés, selon arrivage, cuisinés selon votre goût <i>All fish and seafood, depending on the delivery, can be prepared according to your taste</i>	prix sur demande <i>price on request</i>
Médailillon de loup de mer mijoté aux arômes bouillabaisse <i>Simmered Sea Bass medallion with Bouillabaisse flavors</i>	72.-
Fritto misto de poissons, crustacés et légumes au citron, sauce mayonnaise au raifort <i>Fried fish, seafood and vegetables with lemon, mayonnaise and horseradish sauce</i>	52.-
Petite sole du Nord grillée aux artichauts épineux et marmelade de tomate <i>Grilled Sole from the North with artichokes and tomato marmalade</i>	75.-
Filets de truite arc-en-ciel en vapeur à la mode du Gstaad Palace <i>Rainbow trout fillets Gstaad Palace-style</i>	45.-
	
Fond d'artichaut à la fricassée de racines de légumes, chanterelles et cèpes au basilic <i>Artichoke tips with vegetable roots fricassée, chanterelles and ceps with basil</i>	38.-
Poussin de France grillé à la diable <i>Grilled French Spring chicken Devil style</i>	47.-
Côte et bitock d'agneau grillés, pain pitta et Tzaziki <i>Grilled lamb chop with pitta bread and tzaziki sauce</i>	49.-
Côte de veau fermier cuite au sautoir, aux fines herbes et au poivre vert <i>Farm veal chop with herbs and green pepper</i>	70.-
Tagliata d'entrecôte de bœuf rosée au gros sel, tartine à la moelle et ciboulette <i>Beef entrecote fillet with coarse salt, bone-marrow and chives</i>	70.-
	
Fromages frais et affinés de vache, brebis et chèvre de la région et des pays voisins <i>Fresh and refined cow, sheep and goat cheeses from the region and neighboring countries</i>	27.-
Tronc d'arbre à la mousse au séré, au citron vert et aux mûres <i>Log cake with curd cheese mousse, limes and mulberries</i>	27.-
Fondant chocolat Guanaja au sorbet de cacao, mangue et framboises <i>Guanaja chocolate cake with cacao sorbet, mango and raspberries</i>	27.-
Symphonie de fruits rouges à la gelée de muscat <i>Selection of berries with muscat jelly</i>	27.-