

SUGGESTIONS DE MENUS

POUR VOS REPAS DE FÊTE

ET OCCASIONS PARTICULIÈRES



servis dans nos restaurants

ou dans un de nos salons privés
à partir de 15 personnes

MENU 1

Sfr. 68.- par personne

Salade de chèvre chaud au miel
Salad with warm goat cheese and honey
Salat mit warmer Ziegenkäse und Honig



Raviole aux épinards et ricotta
Ravioli with spinach and ricotta
Ravioli mit Spinat und Ricotta



Pavé de bœuf sauce au bleu
Pomme de terre au thym
Légumes de saison
Beef steak with blue cheese sauce
Roast potatoes with thyme and Season vegetable
Rindstück an Blauschimmelkäse
Kartoffeln an Thymian und Saisongemüse



Macaron crèmeux à la mangue et ananas rôti vanillé
Creamy macaroon with mango and roast pineapple and vanilla
Cremige Makrone mit Mango und gebratene Ananas an Vanila



Mignardises

MENU 2

Sfr. 78.- par personne

Tartare de trio de saumon
et son coulis à l'orange

Trio of salmon tartares with orange coulis

Trio von Lachs Tartare an Orangen



Tarte fine au chèvre et courgette

Fine tart with goat cheese and courgettes

Feine Ziegenkäse Torte mit Zucchini



Cappuccino de champignons

Mushrooms cappuccino cream soup

Pilzen Cappuccino Cremesuppe



Suprême de pintade aux noix et petite arvine
Gratin de pomme de terre et légumes de saison

Breast of guinea fowl with nuts and petite arvine wine

Potato gratin and season vegetable



Crêpes Suzette au Cointreau

Pancake « Suzette » with Cointreau

Crêpes « Suzette » mit Cointreau



Mignardises

MENU 3

Sfr. 86.- par personne

Pressé de poireaux au crabe
Jus de truffe

Leek terrine with crab and truffle jus

Lauchterrinen mit Krabben an Trüffel Jus



Crème de poivron au mascarpone

Pepper cream soup with mascarpone

Paprikaschotencremesuppe mit Mascarpone



Risotto safrané aux gambas
Tuile au parmesan

Saffron risotto with gambas and Parmesan biscuit

Safran Risotto mit Riesenkrevetten und Parmesan Biskuit



Médaille de veau poêlé
au jambon cru d'Anniviers
sur lit de pomme de terre « vitelotte »

Roast veal medallion with raw ham from Anniviers

On potatoes „Vitelotte“

Kalbsmedaillon gebraten mit Rohschinken aus dem Anniviers

Auf «Vitelotte» Kartoffeln



Craquelé mascarpone au citron vert et framboise

Cruspy chou buns with mascarpone, lime and strawberries

Knusprige Windbeutel mit Mascarpone, Limette und Himbeeren



Mignardises

MENU 4

Sfr. 95.- par personne

Terrine de foie gras maison
Chutney de raisin

Home made foie gras terrine with grape chutney
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Trauben-Chutney



Risotto aux épinards et au fromage vieux d'Anniviers
Risotto with spinach and Anniviers mature cheese
Risotto mit Spinat und Hobelkäse aus dem Anniviers



Bar à la crème de thym et sa
julienne de carotte

Fillet of sea bass with thyme cream and fine carrots
Seebarschfilet an Thymian Creme und feine Karotten



Médaille de bœuf au Cornalin
Purée de pomme de terre douce

Beef medallion with Cornalin red wine sauce
Mashed sweet potatoes

Rindsmedaillon an Cornalin Sauce
Süßkartoffelstückchen



Entremets au chocolat, mousse cacahuète et caramel au beurre salé
Chocolate sweet with peanuts mousse and salted butter caramel
Schokoladen Nachspeisen mit Erdnüssenmousse und Salzbutterm Karamell



Mignardises