



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

CHF 69.- par personne

Amuse-bouche

*

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 à l'échalote

Pomme de terre au thym

Légumes de saison

Beef steak with shallot sauce

Roast potatoes with thyme and Season vegetable

Rindstück an Schalotensauce

Kartoffeln an Thymian und Saisongemüse

*

Macaron crémeux à la mangue et ananas rôti vanillé

Creamy macroon with mango and roast pineapple and vanilla

Cremige Makrone mit Mango und gebratene Ananas an Vanila

*

Mignardises



MENU 2

CHF 82.- par personne

Amuse-bouche

*

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

Perlhuhnbrust an Nüssen und Petite Arvine Weisswein

Kartoffelgratin und Saisongemüse

*

Crêpes Suzette au Cointreau

Pancake « Suzette » with Cointreau

Crêpes « Suzette » mit Cointreau

*

Mignardises



MENU 3

CHF.- par personne

Amuse-bouche

*

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

CHF 102.- par personne
CHF 85.- par personne sans le risotto

Amuse-bouche

*

Terrine de foie gras maison Chutney de raisin
Home made foie gras terrine with grape chutney
Hausgemachte Entenleberterrine mit Trauben-Chutney

*

Risotto aux épinards et au fromage vieux d'Anniviers
Risotto with spinach and Anniviers plain 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
Süskartoffelstückchen

*

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

*

Mignardises