

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 folle de chèvre en robe de fleurs des champs
Salade with goat cheese and alpine flowers



Raviole aux épinards et ricotta
Ravioli with spinach and 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
Season vegetable*



Baies rouges gratinées au Marsala
Red berries gratinated with Marsala



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



Tarte fine au chèvre et courgette
Fine tart with goat cheese and courgettes



Cappuccino de champignons
Mushrooms cappuccino cream soup



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

Breast of guinea fowl with nuts and petite arvine wine
Potato gratin
Season vegetable



Crêpes Suzette au Cointreau
Pancake « Suzette » with Cointreau



Mignardises

MENU 3

Sfr. 86.- par personne

Pressé de poireaux aux pleurotes
Jus de truffe

Leek terrine with mushrooms and truffle jus



Velouté d'ortie

Wild nettles cream soup



Risotto safrané aux gambas

Tuile au parmesan

Saffron risotto with gambas and Parmesan biscuit



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“*



Croquant de fraises aux amandes
Crème mascarpone vanillée

*Cruspy sweet with strawberries and almonds
Mascarpone vanilla cream*



Mignardises

MENU 4

Sfr. 95.- par personne

Terrine de foie gras maison
Chutney de rhubarbe

Home made foie gras terrine
Rhubarb chutney



Risotto aux épinards et au fromage d'Anniviers

Risotto with spinach and Anniviers cheese



Bar à la crème de thym et sa
julienne de carotte

Fillet of sea bass with thyme cream and fine carrots



Médaille de bœuf au Cornalin
Purée de pomme de terre douce

*Beef medallion with Cornalin red wine sauce
Mashed sweet potatoes*



Fraises confites au basilic et sa glace

Potted strawberries with basil and ice cream



Mignardises

MENU 5

Sfr. 110.- par personne

Morilles farcies et
Coulis de framboises

Filled morrels with raspberries coulis



Crème de fèves à l'huile de noix

Beans cream soup with nuts oil



Foie gras poêlé et son écume de parmesan

Roast foie gras with Parmesan mousse



Médailles de chevreuil
Sauce aux figues
Spätzli et légumes de saison

*Deer medallion with fig sauce
Spätzli and season vegetable*



Brie suisse à l'ail des ours
Swiss brie cheese with wild garlic



Soufflé glacé à l'abricotine du Valais
Ice soufflé with Abricotine from the Valais



Mignardises

LES METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

Les entrées

Salade folle de chèvre en robe de fleurs des champs
Salade with goat cheese and alpine flowers

*

Tomate et mozzarella et roquette
Tomato and mozzarella with rucola

*

Légumes grillés et leur sauce aux herbes à l'ail confit
Grilled vegetables with herbs sauce and potted garlic

*

Tarte fine au chèvre et courgette
Fine tart with goat cheese and courgette

*

Cappuccino de champignons
Mushroom cappuccino cream soup

Les plats principaux- Main courses

Raviole aux épinards et ricotta
Ravioli with spinach and ricotta

*

Risotto aux épinards et au fromage d'Anniviers
Risotto with spinach and cheese from Anniviers

*

Rösti végétarien à la fricassée de légumes
et œuf au plat
Vegetarian rösti with roast vegetable and fried egg

*

Crumble de légumes de saison
Crumble of season vegetables

*

Légumes de saison en cage feuilletée
Season vegetables in flaky pastry