

La Carte

Les entrées

Salade hivernale aux artichauts et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 32.-

Delikater Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocado an Schalottenmarinade
Winter salad with artichokes and avocado, shallot dressing

Carpaccio et tartare de thon rouge épicé avec caviar osciètre Fr. 78.-/sans Fr. 32.-

Tatar und Carpaccio von rotem Thunfisch mit Osietra Kaviar / ohne Kaviar
Carpaccio and tartar of red Tuna with Osietra caviar / without

Salade de St. Jacques de Bretagne poêlées au citron vert Fr. 42.-

Salat von Bretonischen Jakobsmuscheln an feiner Limonensauce
Salad of sauted scallops with lime sauce

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du sud poêlées en persillade Fr. 42.-

Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art
Wild scampis sauted from South Africa in garlic and parsley butter

Tartare de filet de boeuf du Pays épicé Fr. 32.- Plat Fr. 48.-

Rassiges Tatar vom Schweizer Rindsfilet, von Hand geschnitten
Spicy Simmental beef tartar

Terrine de foie gras de canard de France et chutney de figues et mangues Fr. 36.-

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Mango-Chutney
Homemade terrine of duck liver and fig-mango chutney

Œuf fermier de poule poché à la truffe noire sur lit d'épinard Fr. 48.-

Pochiertes Gstaader-Ei mit schwarzen Trüffeln
Poached egg with black truffles

Crème de marrons et céleri à la truffe noire Fr. 28.-

Maronen-Sellerie Crèmesuppe mit schwarzem Trüffel
Chestnuts and celery cream soup with black truffle

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau à la truffe noire Fr. 48.-

Ravioli von Ochsenchwanz und Kalbsbries mit schwarzem Trüffel
Sweetbread-oxtail ravioles with black truffle

Poissons de lac et mer et crustacés

Escalope de saumon Swiss Alpin poché aux fines herbes Fr. 36.-
Lachs-Tranche Swiss Alpin pochiert mit feinen Kräutern
Swiss Alpin salmon poached with fine herbs

Dos de turbot grillé, crème de Yuzu et limette Fr. 68.-
Wildsteinbutt-Rücken an Yuzu- und Limonensauce
Grilled Wild Turbot, yuzu and lime sauce

Homard Bleu et couscous de légumes à l'estragon Fr. 78.-
Blauer Hummer mit Gemüse-Couscous und Estragon
Blue lobster with vegetable couscous and tarragon

Viandes & volailles

Emincé de mignon de veau à la crème de truffe noire, roesti Fr. 78.-
Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti
Sliced Filet of local veal in a creamy black truffle sauce and Roesti

Selle d'agneau de Sisteron rôti au jus de thym Fr. 68.-
Sisteron-Lammsattel gebraten mit Thymianblüten
Saddle of lamb from Sisteron roasted with thyme flowers

Filet de boeuf sélection R. Bratschi poêlé au poivre vert Fr. 58.-
Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi mit Pfeffersauce
Swiss beef filet R. Bratschi selection with pepper sauce

Emincé de rognons de veau sautés à la Dijonnaise Fr. 48.-
Sautierte Kalbsnieren an Dijon-Senfsauce
Kidneys of veal in mustard sauce

Pigeon royal du Maine rôti au poivre sauvage Fr. 56.-
Ganze Taube im Ofen gebraten mit wildem Pfeffer
Roasted French pigeon with wild pepper

Végétariens

Ravioles del Plin aux épinards et ricotta à la truffe noire Fr. 58.- entrée Fr. 38.-
Spinat-Ricotta-Ravioli mit schwarzem Trüffel
Del Plin ravioli with spinach, ricotta cheese and black truffle

Tagliolini aux tomates confites et épinards Fr. 36.- entrée Fr. 24.-
Tagliolini mit confierten Tomaten und Spinat
Tagliolini with tomatoes and spinach

Poêlée de Gnocchis aux légumes verts/artichauts et olives taggiasca Fr. 38.- entrée Fr. 24.-
Gnocchi mit grünem Gemüse, Artischocken und Taggiasca Oliven
Gnocchis with green vegetables, artichokes and taggiasca olives

- poisson eau douce élevage Suisse/poisson de mer sauvage France, viande Suisse ou spécifiée

Nos plats principaux à partager pour 2 personnes
Unsere Hauptgerichte für 2 Personen
Main courses to share for 2 persons

Sole entière de Bretagne grillée aux légumes verts
Pommes écrasées et beurre meunière Fr. 68.-p.p
Grillierte, ganze Seezunge nach Müllerin Art mit grünem Gemüse und Stampfkartoffeln
Entire Brittany sole, green vegetables and mashed potatoes

Loup de mer sauvage en croûte façon Louis Outhier
Légumes à la provençale et sauce Choron Fr. 78.-p.p
Ganzer Wolfsbarsch aus Wildfang im Teigmantel,
Provenzalisches Gemüse-Bouquet und Sauce Choron
Wild whole See bass in a bread pastry, Provençal vegetables and Choron sauce

Poulet de Bresse rôti à la truffe noire
Pommes purée et asperges vertes Fr. 88.-p.p
Ganzes Bresse-Huhn im Ofen gebraten mit schwarzem Trüffel,
Kartoffelstock und grünen Spargeln
Oven roast Bresse chicken with black truffles, mashed potatoes, and green asparagus

Coffre de canard véritable de Challans rôti au poivre sauvage
Nouilles chinoises Fr. 75.-p.p
Im Ganzen gebratene Challans-Ente mit wildem Pfeffer
und chinesischen Nudeln
Roasted duck breast from Challans with wild pepper and Chinese noodles

Côte de boeuf du Saanenland grillée
Pommes sautées, bouquet de légumes et sauce Béarnaise Fr. 62.-p.p
Gegrilltes Kotelett vom Saanenländer Ochsen, Bratkartoffeln,
Bouquet von Saisongemüse und Sauce Béarnaise
Grilled rib of local beef, roasted potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

Notre choix de fromages

Assiette de fromages affinés de nos régions

Petit Fr. 15.- Grand Fr. 21.-

Käsespezialitäten aus der Region

Cheese specialities from the region

La carte des desserts

Traditionelle crème brûlée mandarine et spéculos Sfr. 16.--

Traditionelle Crème brûlée mit Mandarinen und Spekulatius

Traditionel crème brûlée with mandarin and speculoos

Coque meringue aux fruits exotiques et crème vanille Fr. 24.-

Mit exotischen Früchten und Vanillecrème gefüllte Meringue-Kugel

Meringue sphere, filled with exotic fruits and vanilla cream

Variation d'ananas en multiple façons Fr. 24.--

Variation rund um die Ananas

The pineapple in multiple variations

Soufflé au Grand Marnier et sorbet orange sanguine Fr. 24.-

Grand Marnier-Auflauf mit Blutorangensorbet

Soufflé of Grand Marnier with blood orange sherbet

*Moelleux au chocolat Valrhona Xocoline et glace Piña Colada Fr. 24.-

Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonaschokolade mit Pina Colada Eis

Warm cake of Xocoline-Valrhona chocolat with pina colada ice-cream

Tarte tatin sauce caramel au beurre salé et glace cannelle Fr. 21.-

Tarte Tatin an Salzbuttermarmelade und Zimteis

Warm apple tarte tatin, salty caramel butter sauce and cinnamon ice cream

*sans glutène et lactose, ohne Gluten und Laktose