

## Les entrées

Salade hivernale aux cœurs d'artichauts et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-

Delikater Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocados an Schalotten Marinade

*Winter salad with artichokes and avocado on a shallot dressing*

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épicié Fr. 32.- avec caviar osciètre 10 gr Fr. 78.-

Tatar und Carpaccio von rotem Thunfisch aus dem Pazifik mit Osietra Kaviar / ohne Kaviar

*Carpaccio and tartar of red Tuna from the pacific with Osietra caviar / without caviar*

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du Sud poêlées en persillade Fr. 45.-

Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art

*Wild scampi from South Africa sauted in garlic and parsley butter*

St. Jacques de Bretagne poêlées au citron vert sur purée de céleri Fr. 45.-

Salat von Jakobsmuscheln an Limonensauce, Selleriepüree

*Salad of scallops with lime sauce, mashed celery*

Tartare de filet de bœuf épicié Entrée Fr. 36.- Plat Fr. 52.-

Rassiger 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. 38.-

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Mango-Chutney

*Homemade terrine of duck liver and fig-mango chutney*

Crème de bolets du Saanenland à la truffe noire Fr. 32.-

Saaneländer Steinpilz- Crèmesuppe mit schwarzen Trüffeln

*Cream soup of bolets from the Saanenland with black truffles*

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

Ravioli von Ochschwanz und Kalbsbries mit schwarzen Trüffeln

*Sweetbread-oxtail ravioles with black truffles*

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié

## Les Plats

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-

Traditionelle Fischsuppe aus Marseille

*Traditional fish soup from Marseille with noble fish filet*

Escalope de saumon Swiss Alpin pochée à l'aneth Fr. 45.-

Lachs-Tranche Swiss Alpine pochiert mit Dill

*Swiss Alpine salmon poached with dill*

Emincé de filet de veau sauté façon Zurichoise à la truffe noire, roesti Fr. 78.-

Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti

*Sliced Filet of local veal in a creamy black truffles sauce and Roesti*

Filet de bœuf sélection R. Bratschi poêlé sauce poivre vert Fr. 68.-

Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi mit grüner Pfeffersauce

*Swiss beef filet R. Bratschi selection with green pepper sauce*

Selle d'agneau de Sisteron grillée plancha au jus de thym Fr. 68.-

"Plancha" grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten

*Saddle of lamb from Sisteron grilled "Plancha" with thyme flowers*

Emincé de rognons de veau sauté à la Dijonnaise Fr. 48.-

Sautierte Kalbsnieren an Dijon-Senfsauce

*Kidneys of veal in mustard sauce*

Pigeon royal de Vendée rôti au poivre sauvage Fr. 56.-

Ganze Taube im Ofen gebraten mit wildem Pfeffer

*Roasted French pigeon with wild pepper*

Ravioles del Plin farcies aux épinards et ricotta à la truffe noire entrée Fr. 38.- Plat Fr. 58.-

Del Plin Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta mit schwarzen Trüffeln

*Del Plin ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with black truffles*

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et légumes verts entrée Fr. 28.- Plat Fr. 38.-

Gnocchis mit Artischockenherzen und grünem Gemüse

*Gnocchis with artichokes and green vegetables*

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

Sole entière grillée plancha aux légumes verts  
Pommes écrasées et beurre meunière Fr. 150.-  
Ganze Seezunge, „Plancha“ grilliert nach Müllerin Art mit grünem Gemüse und Kartoffelstampf  
*“Plancha” grilled entire sole, green vegetables and mashed potatoes*

Loup de mer en croûte façon Louis Outhier  
Légumes à la provençale, sauce choron Fr. 160.-  
Ganzer Wolfsbarsch in der Teigkruste, Provenzalisches Gemüse und Sauce Choron  
*Wild whole Sea bass in a bread pastry, Provençal vegetables and Choron sauce*

Poulet de Bresse rôti à la truffe noire  
Pommes purées et asperges vertes Fr. 180.-  
Ganzes Bresse-Huhn im Ofen gebraten mit schwarzen Trüffeln  
Kartoffelstock und grünen Spargeln  
*Oven roast Bresse chicken with black truffels, mashed potatoes and green asparagus*

Coffre de canard véritable de Challans rôti au poivre sauvage  
Nouilles chinoises Fr. 150.-  
Im Ganzen gebratene Entenbrust aus Challans mit wildem Pfeffer und Chinesischen Nudeln  
*Roasted duck breast from Challans with wild pepper and Chinese noodles*

Côte de boeuf du Saanenland grillée plancha  
Pommes sautées, bouquet de légumes et sauce Béarnaise Fr. 136.-  
„Plancha“ gegrilltes Hochrippenstück vom Saanenländer Rind, Bratkartoffeln, Saisongemüse und Sauce  
Béarnaise  
*“Plancha” grilled rib of local beef, roasted potatoes, vegetables and Béarnaise sauce*

## Desserts

Tiramisù à la crème de marrons et spéculoos Fr. 24.-

Tiramisù mit Marroni und Spekulatius

*Tiramisù with chestnut and speculoos*

\*Coque meringue aux fruits exotiques et crème double de la Gruyère Fr. 24.-

Mit exotischen Früchten gefüllte Meringue-Kugel und Doppelrahm aus Gruyère

*Meringue shell with exotic fruits and double cream from Gruyère*

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

Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonachokolade mit Pina Colada Eis

*Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with pina colada ice-cream*

\*Soufflé Grand Marnier au fromage blanc, sorbet orange sanguine Fr. 24.-

Grand Marnier Quark-Soufflé mit Blutorangen-Sorbet

*Soufflé of fresh cheese and Grand Marnier with blood orange sherbet*

Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé et glace cannelle Fr. 22.-

Tarte Tatin an Salzbuttermkaramel und Zimt-Eis

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

\*Sans gluten

\*\* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei