

La carte

Les entrées

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épicé 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. 48.-
Avec riz et légumes + Fr. 10.--

Kaisergranaten aus Südafrika mit Petersilie und Knoblauchbutter / mit Reis und Gemüse
Wild scampi from South Africa sauted in garlic and parsley butter / with rice and vegetables

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 42.- plat Fr. 58.-

Traditionelle Fischsuppe aus Marseille
Traditional fish soup from Marseille with noble fish filet

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

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

Tartare de filet de bœuf épicé Fr. 36.- Plat Fr. 52.-

Rassiger Tatar vom Schweizer Rindsfilet
Spicy Simmental beef tartar

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau aux champignons du moment Fr. 38.-

Ravioli von Ochsenchwanz und Kalbsbries mit saisonalen Pilzen
Sweetbread-oxtail ravioles with seasonal mushrooms

* poisson de mer sauvage Atlantique Nord/manche et mer du Nord, Viande Suisse ou spécifiée

Végétariens

Salade estivale aux asperges vertes et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 32.-

Delikater Sommersalat mit grüner Spargel und Avocado an Schalotten Marinade

Light summer salad of green asparagus and avocado on shallot dressing

Crème de bolets du Saanenland à la fleur de thym Fr. 24.-

Saaneländer Steinpilz- Crèmesuppe mit Thymianblüten

Cream soup of bolets from the Saanenland with thyme flowers

Ravioles del Plin aux épinards et ricotta et champignons du moment

entrée Fr. 24.- Plat Fr. 38.-

Del Plin Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta und saisonalen Pilzen

Del Plin ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese and seasonal mushrooms

Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et champignons du moment

entrée Fr. 28.- plat Fr. 42. —

Gnocchis mit Artischockenherzen und Pilzen

Gnocchis with artichokes and mushrooms

Risotto Aquerello aux légumes verts et parmesan entrée Fr 24.- Plat. 38.-

Risotto Aquerello mit grünem Gemüse und Parmesan

Aquerello risotto with green vegetables and parmesan

Les Plats

Côte de veau Charolais rôtie au jus d'échalotes Fr. 68.-

Gebratenes Charolais - Kalbskotelett, Schalottenjus

Chop of local Charolais veal roasted with shallot juice

Filet de boeuf sélection R. Bratschi poêlé au poivre vert Fr. 68.-

Schweizer Rindsfilet Selection R. Bratschi mit grüner Pfeffersauce

Swiss beef filet R. Bratschi selection with green pepper sauce

Côte de porcelet fermier d'Ormalingen rôtie sauce diable Fr. 58.-

Gebratenes Kotelett vom Ormalinger Bauernferkel an Teufelssauce

Roast piglet chop from Ormalingen with devilled sauce

Selle d'agneau de Sisteron grillée au jus de thym Fr. 75.-

Grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianjus

Saddle of lamb from Sisteron with thyme jus

Selle de chevreuil d'été de Styrie rôtie aux champignons du moment Fr. 58.-

Steirischer Rehrücken aus der Sommerjagd mit saisonalen Pilzen

Saddle of summer venison from Styria with seasonal mushrooms

Côte de boeuf du Saanenland grillée plancha (2 personnes)

Pommes sautées, bouquet de légumes et sauce Béarnaise Fr. 136.-

Auf der „Plancha“ gegrilltes Hochrippenstück vom Saanenländer Rind, Bratkartoffeln,

Saisongemüse und Sauce Béarnaise

Rib of local beef grilled on the "Plancha", roasted potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

Sole entière grillée plancha aux légumes verts (2 personnes)

Pommes écrasées et beurre meunière Fr. 150.-

Auf der „Plancha“ grillierte ganze Seezunge nach Müllerin Art

mit grünem Gemüse und Kartoffelstampf

Entire sole grilled on the "Plancha" meunière-style, green vegetables and mashed potatoes

Loup de mer en croûte façon Louis Outhier (2 personnes)

Légumes à la provençale, sauce choron Fr. 180.-

Ganzer Wolfsbarsch nach „Louis Outhier“ in der Teigkruste,

Provenzalisches Gemüse und Sauce Choron

Wild whole Sea bass way "Louis Outhier" in a pastry,

Provençal vegetables and Choron sauce

Notre choix de fromages

Assiette de fromages affinés de nos régions

Petite Fr. 15.- Grande Fr. 21.-

Käsespezialitäten aus der Region

Cheese specialities from the region

Desserts

Tiramisu révisité parfum de café et amaretto Fr. 24.-

Tiramisu neu interpretiert – mit Kaffee- und Amaretto-Aroma

A modern take on tiramisu with coffee and amaretto flavors

Finger chocolat noir Araguiani Valrhona et fruits de la passion Fr. 24.-

Finger von Araguani Schokolade und Passionsfrüchten

Finger from black Araguiani chocolate with passion fruit

Pavlova aux fruits rouges de saison et crème double de la Gruyère Fr. 24.-

Pavlova mit roten Früchten und Doppelrahm aus Gruyère

Pavlova with red berries and double cream from Gruyère

Mille-feuille crème légère vanille et praliné aux noix de pécan Fr. 24.-

Mille-Feuille mit leichter Vanillecreme und Pekannuss-Praliné

Mille-feuille with light vanilla cream and pecan praline

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

Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonachokolade mit Piña Colada Eis

Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with pina colada ice cream

Soufflé à l’Absinthe verte maison Larusée et sorbet pomme verte Fr. 24.-

Soufflé mit grünem Absinth von Larusée und Sorbet aus grünen Äpfeln

Soufflé with green absinthe from Larusée and green apple sorbet

* pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei