

## **Propositions de menu:**

### **Tout l'année**

#### **Entrées froides:**

- Buffet de salade 13.00
- Salade César au chip au parmesan, lard, anchois et croûtons 15.00
- Salade verte aux graines de potiron, champignons sautés,  
julienne de pommes et vinaigrette à la noix 18.00
- Saumon d'Ecosse fumé maison à la mousse au raifort, sauce à l'aneth et  
moutarde et salade aux herbes 29.00
- Carpaccio de bœuf Swiss gourmet à la vieille boule de Belp,  
tapenade d'olive et huile à la truffe 28.00
- Trois sortes de thon Bonito au sorbet au wasabi, texture de concombre et herbes 26.00
- Vitello Tonnato aux câpres frites et salade de roquette 22.00
- Carpaccio de truite de la région et saumon, caviar d'omble chevalier et gelée  
au Pernod, tomates cerise marinées et vinaigrette au citron vert de gingembre 24.00
- Feuilles de salades aux lanières de poulet sauté, avocat, pamplemousse,  
artichauts et champignons marinés (Sauce italienne ou française) 19.00
- Demi homard sur salade d'Eisberg, focaccia au romarin et sauce cocktail 32.00
- Terrine de foie gras à la brioche de fèves tonca, sorbet à la pomme au four et  
chutney à la mangue et poivre rose 29.00

#### **Végétarien:**

- Carpaccio de légumes à la vieille boule de Belp, olives Taggiasca et herbes 19.00
- Fromage de chèvre gratiné sur feuilles de salades, moutarde à la pomme.  
julienne de pomme et vinaigrette à la noix 19.00

#### **Potages:**

- Crème de tomate à la mousse au limoncello 12.00
- Consommé de bœuf célestin ou julienne de légumes 10.00
- Crème de pommes de terre et poireaux aux croûtons à l'ail 10.00
- Potage de Tom-Kah-Gai (Crème de volaille et coco Thaïlandais et épices) 15.00
- Crème de carotte et gingembre aux filets de poulet sautés 16.00
- Essence de poissons au safran et perles de légumes et mousse au kafir 14.00
- Crème de maïs et chili à la crevette géante sautée 17.00
- Crème de homard parfumée au Cognac 18.00

### **Entrées chaudes:**

- Ravioli de jarret de veau maison au beurre à la sauge et vieille boule de Belp 24.00
- Ravioli ouvert au loup de mer, julienne de poireaux et mousse de homard 26.00
- Joue de tête de porc sur risotto aux abricots secs et thym 24.00
- Surf und Turf de la coquille Saint Jacques et pancetta à la purée de  
- pommes de terre douces et mousse de persil 26.00

### **Végétarien:**

- Ravioli au fromage blanc et épinards au beurre au citron et  
- tomates raisins confites 24.00
- Croquettes au fromage au persil frit et aioli 19.00
- Tempura aux légumes à la sauce au chili doux 19.00

### **Plats principaux:**

#### **Viande:**

- Notre Filet de bœuf, côte de bœuf, entrecôte de bœuf ou côtelette
- de veau au gratin de pommes de terre, sauce béarnaise ou au poivre 42.00–54.00
- Bœuf braisé en daube à la pomme mousseline et haricots braisés 36.00
- Filet de porc en croûte de noix, sauce à la crème au Cognac,  
- croquettes de pommes de terre et légumes de la saison 42.00
- Escalope de veau à la viennoise aux pommes de terre rissolées et  
- légumes du marché 39.00
- Saucisse de porc maison au rösti et sauce à l'oignons 23.00
- Côte couverte de veau rôtie en entier à la sauce choron, cassoulet d'haricots et  
- pommes de terre dauphine 44.00
- Emincé de veau à la sauce à la crème aux bolets, rösti et légumes de la saion 40.00
- Saltimbocca de veau à la sauce au Marsala, Risotto au safran et pack choy 42.00
- Filet de bœuf grillé « Rossini » au jus à la truffe et pommes de terre Pont Neuf,  
- petits carottes et épinards en branche 58.00
- Côtelettes d'agneau Swiss Grand Cru au jus au romarin, ratatouille et  
- polenta à la crème 44.00

### **Poissons:**

- Filet de truite pochée des lacs Suisse en Verjus à la mousse au safran, pommes de terre écrasées et épinards en branche sautés à l'échalote 44.00
- Saumon d'Écossais sauté à la sauce au Pernod, risotto au parmesan et brocolis 39.00
- Crevettes géantes sautées à la sauce de curry rouge et poêle de légumes et riz à l'asiatique 39.00
- Sandre sauté à la sauce au chasselas à la choucroute Bernoise braisée aux pommes et pommes de terre noix 45.00
- Turbot de l'atlantique de nord en croute d'herbes à la mousse au champagne, riz de vénéré et terrine de légumes provençale 52.00
- Bouillabaisse à la marseillaise à la rouille et baguette 49.00
- Homard sur couscous à l'oriental, sauce au yoghourt et menthe, perles De légumes et mousse au homard et citronnelle 56.00

### **Volailles:**

- Vol-au-vent au poulet et champignons, pomme mousseline et légumes de la saison 28.00
- Suprême de poularde de maïs au jus au miel à l'orge perlée-betterave et romanesco 38.00
- Suprême de canard de Barbarie au jus à l'orange, pack choy braisé au soja et polenta à la crème parfumée au kafir 39.00
- Demi-poussin aux nouilles à la tomate, beurre aux herbes et carottes Vichy 38.00

### **Pâtes:**

- Farfalle à la sauce puttanesca 26.00
- Nouilles au pesto, crevettes géantes, tomates séchées et roquette 39.00
- Spaghettis aux fruits de mer, tomates, sauce au vin blanc et basilic 36.00
- Lasagne à la Bolognese 27.00

### **Végétarien:**

- Strudel de légumes à la sauce au curry et crème acidulée 26.00
- Spaghetti „Dolce Vita“ 26.00
- Spaghetti à la façon „Möserstube“ à la burrata 26.00
- Aubergines au parmesan 24.00
- Cornettes au fromage aux rondelles d'oignons frites et purée de pomme 23.00
- Rouleau de printemps aux légumes à la salade tiède de papaye et mangue et sauce au chili doux 29.00
- Œuf poché du Gessenay sur épinards en branche sur toast, champignons et sauce hollandaise 26.00
- Risotto au safran au fromage Taleggio d'alpage et légumes verts 29.00

### **Desserts:**

- Mousse au chocolat aux éclats de Toblerone	14.00
- Meringue à la crème double et baies rouges	13.00
- Coupe Danmark	12.00
- Crème brûlée à la glace à la vanille	14.00
- Crème brûlée au bricelet de Gessenay	14.00
- Crème au jus de pomme	12.00
- Mille-feuille maison à la crème à la vanille	10.00
- Profiteroles à la glace à la vanille et sauce au chocolat	13.00
- Assiette de sorbets garnie aux fruits	12.00

## **Hiver:**

### **Entrées froides:**

- Salade de mâche au lard, œuf et croûtons 19.00
- Salade d'hiver au sot l'y laisse. Champignons. Mangue et vinaigrette à l'échalote 19.00
- Esturgeon fumé de Frutigen au granité de raifort, brioche et sacura 29.00
- Tartare de veau parfumé au Whiskey, œuf de caille poché et textures de betterave, salmorejo et toast au pain complet 29.00
- Huîtres sur glace au citron, beurre, pain et vinaigrette à la framboise Piece 3.00

### **Potages:**

- Soupe à la façon des armaillis 14.00
- Potage à l'oignon à la parisienne gratinée au Gruyère 14.00
- Crème de deux persils à la mousse au Sherry et suprême de caille sauté 17.00
- 

### **Entrées chaudes:**

- Ris de veau sautés au beurre noisette, purée de topinambours et chou-fleur, betterave jaune et jus au cardamome 28.00
- Ravioli ouvert à la langouste de rocher de Afrique du Sud à la salicornia et caviar d'aubergine et mousse à la citronnelle et vanille 36.00

### **Plats principaux:**

#### **Viandes:**

- Joue de tête de veau braisée sur purée de salsifis et légumes d'hiver 38.00
- Ragoût de bœuf à la Bourguignonne. Pommes mousseline et romanesco 34.00

#### **Poissons:**

- Médailles de baudroie à la sauce ronesco, purée de céleri et légumes de betterave 48.00
- Filet de sole sauté à la hollandaise aux herbes et salade de quinoa, brocolis, coulis de tomate et huile à l'estragon 52.00
- Omble chevalier poché au vin blanc à la fondue de poireaux et pommes de terre et sauce au cerfeuil 42.00

#### **Volaille:**

- Pigeon du roi français au jus à la truffe, baies de sureau, purée de pomme de terre bleues et légumes d'hiver 54.00

## **Printemps:**

### **Entrée froides:**

- Salade d'asperges vertes et fraises marinées au balsamique et jambon cru maison 24.00
- Tarte à la crème aux asperges et tartare de saumon et granité de raifort 26.00

### **Potages:**

- Crème d'asperges blanches à la mousse au basilic 12.00
- Cappuccino de crème de morilles à la mousse au Sherry et bâtonnets 15.00
- Crème à l'ail aux ours au filet de truite fumée 16.00

### **Entrées chaudes:**

- Risotto aux morilles au chips au parmesan 26.00
- Ravioli à la barba di fra et langoustine à la mousse à l'homard 32.00

### **Plats principaux:**

#### **Viandes:**

- Filet de veau à la sauce aux morilles, ragoût de fèves et asperges sauvages et pommes de terre dauphine 52.00
- Duo de cabri dans son jus, pommes mousseline et quartiers de pommes glacés 48.00
- Agneau de Sisteron au jus de Piment de la Vera, échalotes braisées, rosette de légumes provençale, ail noir et Ribelmaïs 54.00

#### **Poissons:**

- Cabillaud sauté aux asperges blanches à la sauce hollandaise et pommes de terre château 46.00
- Loup de mer sauté au risotto à l'ail aux ours, barba di fra et mousse au citron vert 48.00

#### **Végétarien:**

- Œuf poché du Gessenay sur asperges blanches et sauce hollandaise 34.00

## **Été:**

### **Entrées froides:**

- Tomates à la mozzarella de buffle et pignons rôtis, huile d'olive et  
salade roquette au balsamique 19.00
- Carpaccio de langue de veau aux chanterelles sautées et vinaigrette aux herbes 24.00
- Salade verte aux chanterelles sautées et lard 19.00
- Tartare de bœuf à l'oxalis, mayonnaise à l'anchois, vieille boule de Belp et toast 28.00

### **Potages:**

- Crème de chanterelles à la mousse à la noix 14.00
- Gaspacho à la crevette géante sautée 17.00
- Crème de petit-pois et menthe froide au sorbet au basilic et  
coquille Saint Jacques sautée 19.00

### **Entrée chaude:**

- Poulpe sautée sur rondelles de pommes de terre marinées,  
caviar d'aubergine, oignons rouges et mousse au basilic 24.00

### **Plats principaux:**

#### **Viandes:**

- Joue de tête de veau braisées sur salade d'épinards en branche jeunes et  
chanterelles et gnocchis de pommes de terre 38.00
- Côte couverte de bœuf rôtie en entier aux chanterelles sautées,  
brochette de légumes et pommes de terre en papillote et crème acidulée 46.00

#### **Poissons:**

- Filet de perche à la meunière au riz au beurre, carottes Vichy et sauce tartare 36.00
- Turbot de l'Atlantique sauté sur purée de petits-pois, haricots blancs et  
sauce vierge 44.00

#### **Végétarien:**

- Risotto aux chanterelles et serac aux courgettes grillées 32.00

## **Automne:**

### **Entrée froides:**

- Pâté de gibier à la gelée au vin doux, figues au Porto et bouquet de salade et vinaigrette à la figue 26.00
- Carpaccio de sanglier, texture de potiron et grenade 28.00
- Jambon cru de cerf sur salade verte, quartiers de poire marinés, noix et vinaigrette au miel et balsamique 32.00

### **Potages:**

- Crème de potiron es ses garnitures 13.00
- Crème de céleri et marron au cannelloni de faisane 16.00
- Crème de bolets au praliné de cerf sur échalote caramélisée et mousse à l'ail 16.00
- Essence de gibier à la Wan Tan de lièvre 14.00
- Nage de coquille Saint Jacques au praliné de crabe géante 18.00

### **Entrées chaudes:**

- Duo de coquille Saint Jacques et boudin sur endives braisées parfumée à l'orange 32.00
- Moules poché au vin blanc graitées et julienne de légumes 28.00
- Caille rôtie sur purée de racine de persil, mousse de marron et sauce au cynorhodon 28.00

### **Plats principaux:**

#### **Viandes:**

- Emincé de gibier à la sauce aux airelles, spätzli et légumes d'automne 42.00
- Civet de chamois, spätzli et choux de Bruxelles au lard 38.00
- Selle de chevreuil au jus aux épices, purée de céleri, feuilles de choux de Bruxelles. Petits oignon et choux rouges 54.00
- Roulade de sanglier en feuille de choux frisés, sauce au cynorhodon, endives, feuilles de choux de Bruxelles et boules à l'amande 44.00

**Poissons:**

- Rouget barbet sauté aux praires et sauce à l'amande,
- purée de pommes de terre douces et perles de légumes 42.00
- Dorade sauté au beurre au thym au risotto au potiron et mousse au persil 44.00

**Végétarien:**

- Assiette de légumes d'automne 25.00
- Spätzli au fromage et épinards en branche 26.00