



Entrée



Potage du jour — Soup of the Day — Tagessuppe

Potage chaud du moment, inspiration du chef.

Warm seasonal soup, prepared daily according to the chef's inspiration.

Warme saisonale Suppe, täglich nach Inspiration des Küchenchefs zubereitet.

CHF 10



Œuf mollet — Crispy Soft-Boiled Egg — Knuspriges Weichei

En croûte de panko, crème légère au topinambour, chips fines et croûtons aux herbes fraîches.

Panko-crusted soft-boiled egg, Jerusalem artichoke cream, herb croutons and vegetable crisps.

Weichei in Panko, Topinamburcreme, feine Chips und Kräutercroutons.

CHF 13

Tartare de bœuf classique — Classic Beef Tartare — Klassisches Rindertatar

Coupé au couteau, accompagné de croûtons croustillants.

Hand-chopped beef tartare served with crispy croutons.

Von Hand geschnitten, serviert mit knusprigen Croutons.

CHF 18



Salade mêlée — Mixed leaf salad — Gemischter Blattsalat

Assortiment de salades fraîches, légumes du moment, vinaigrette maison.

Assorted fresh greens, seasonal vegetables, homemade dressing.

Frische Blattsalate, saisonales Gemüse, hausgemachtes Dressing.

CHF 10

Assiette valaisanne — Valais Platter — Walliser Platte

Sélection du moment de charcuteries et fromages locaux.

Selection of local cured meats and artisan cheeses.

Auswahl lokaler Wurst- und Käsespezialitäten.

CHF 22

Nem (2 pièces) — Pork & Shrimp Spring Rolls (2 pcs) — Frühlingsrollen mit Schwein & Garnele (2 Stk.)

Porc et crevettes, servi avec sa sauce impériale maison.

Pork and shrimp spring rolls served with homemade imperial sauce.

Schwein und Garnelen, serviert mit hausgemachter Imperial-Sauce.

CHF 12

Les prix sont indiqués en CHF, taxes et service compris.

Notre personnel est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats.



Burgers

Poulet croustillant — Crispy Chicken — Knuspriges Poulet

Tomates, oignons marinés, mayonnaise paprika, salade batavia.

Tomatoes, marinated onions, paprika mayo, Batavia lettuce.

Tomaten, marinierte Zwiebeln, Paprika-Mayo, Bataviasalat.

CHF 27

Bacon Burger — Bacon Beef Burger — Bacon-Rindfleisch-Burger

Galette de bœuf maison, bacon, mayonnaise épicée, pickles, salade batavia, tomates.

Homemade beef patty, bacon, spicy mayo, pickles, Batavia lettuce, tomatoes.

Hausgemachtes Rindfleisch-Patty, Bacon, pikante Mayo, Gewürzgurken, Bataviasalat, Tomaten.

CHF 29

Servi avec frites maison

Supplément foie gras — Add foie gras — Mit Foie gras CHF 10

Expérience Wok — Wok Experience — Wok-Erlebnis

 *Nouilles aux œufs et légumes du jour, choix de bœuf, gambas ou volaille.*

Egg noodles and daily vegetables with your choice of beef, prawns, or chicken.

Eiernudeln und Gemüse des Tages, wahlweise mit Rind, Garnelen oder Poulet.

CHF 30

Les prix sont indiqués en CHF, taxes et service compris.

Notre personnel est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats.



Plats

Pavé de saumon — Seared Salmon Fillet — Gebratenes Lachsfilet

Couscous Jérusalem parfumé aux pestos, chou kale croustillant, légumes du moment, huile verte aux herbes.

Jerusalem couscous with herb pesto, crispy kale, seasonal vegetables, green herb oil.

Jerusalem-Couscous mit Kräuterpesto, knusprigem Grünkohl, saisonalem Gemüse, grünem Kräuteröl.

CHF 35

Filet de bœuf — Beef Tenderloin — Rindsfilet

Pommes de terre, légumes grillés du marché, sauce sarriette.

roasted potatoes, grilled market vegetables, savory sauce.

Kartoffeln, gegrilltes Marktgemüse, Bohnenkraut-Sauce.

CHF 47

Supplément foie gras — Add foie gras — Mit Foie gras CHF 10

Souris d'agneau au safran — Saffron Lamb Shank — Safran-Lammhaxe

Couscous aux épices, oignons caramélisés, raisins secs et amandes grillées.

Spiced couscous, caramelized onions, raisins, toasted almonds.

Gewürzcouscous, karamellisierte Zwiebeln, Rosinen und geröstete Mandeln.

CHF 38

Ballotine de volaille farcie à la pistache — Pistachio-Stuffed Chicken

Ballotine — Gefüllte Poulet-Ballotine mit Pistazien

Polenta crémeuse au cheddar, légumes du moment, sauce forestière.

Creamy cheddar polenta, seasonal vegetables, wild mushroom sauce.

Cremige Cheddar-Polenta, saisonalem Gemüse, Waldpilzsauce.

CHF 35

Aubergines rôties — Roasted Eggplants — Geröstete Auberginen

Crème d'houmous au poivron grillé, salade de tomates fraîches, feta, graines de courge, pesto, huile épicée.

Roasted pepper hummus, fresh tomato salad, feta, pumpkin seeds, pesto, spiced oil.

Hummus mit geröstetem Paprika, frischem Tomatensalat, Feta, Kürbiskernen, Pesto und Gewürzöl.

CHF 30

Les prix sont indiqués en CHF, taxes et service compris.

Notre personnel est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats.



Expérience Suisse

*Prix par personne, minimum 2 personnes. Plats à partager.
Price per person, minimum 2 people. Shared dishes.
Preis pro Person, mindestens 2 Personen. Gerichte zum Teilen.*

Fondue moitié-moitié — Half & Half Fondue

*Fromages de Gruyère et Vacherin de Fribourg, pain à fondue.
Gruyère and Vacherin fondue served with bread.
Fondue aus Gruyère und Vacherin Fribourgeois, serviert mit Brot.*
CHF 27

Raclette à Fredy — Fredy's Raclette — Fredys Raclette

*Fromage à raclette et pommes de terre Benji.
Raclette cheese with Benji potatoes.
Raclette-Käse mit Benji-Kartoffeln.*
CHF 39

Fondue Bourguignonne — Bourguignonne Fondue — Fondue Bourguignonne

*Huile infusée au thym et à l'ail, bœuf à fondu, salade mêlées, frites maison.
Thyme and garlic-infused oil, beef cubes, homemade fries.
Mit Thymian und Knoblauch aromatisiertes Öl, Rindfleischwürfel, hausgemachte
Pommes frites.*
CHF 46

Les petits montagnards

(Portion pour enfant — Kid's portion — Kinderportion)

Pâtes au beurre ou à la tomate — Pasta with butter or tomato sauce — Nudeln mit Butter oder Tomatensauce

*Tagliatelle au beurre ou sauce tomate maison.
Tagliatelle with butter or homemade tomato sauce.
Tagliatelle mit Butter oder hausgemachter Tomatensauce.*
CHF 12

Nuggets au choix — Crispy Choice — Knusprige Auswahl

*Poulet ou poisson pané, servi avec frites dorées.
Breaded chicken or fish served with golden fries.
Paniertes Poulet oder Fisch, serviert mit goldenen Pommes frites.*
CHF 12



Desserts

Tarte au citron revisitée — Lemon Tart (Revisited) — Neu interpretierte Zitronentarte

Meringue légère, crème au citron, crumble noisette, sorbet citron vert.

Light meringue, citrus cream, hazelnut crumble, lime sorbet.

Leichte Baiserhaube, Zitruscreme, Haselnusscrumble, Limettensorbet.

CHF 14

Brioche perdue — French Toast Brioche — Brioche French Toast

Glace caramel, pacanes caramélisées, sauce caramel.

Ice cream, caramelized pecans, sauce caramel.

Karamellisierte Pekannüsse, Karamell.

CHF 14



Crème brûlée

Classique et parfumée.

Classic and fragrant.

Klassisch und aromatisch.

CHF 12

Poire confite aux épices — Spiced Poached Pear — Gewürzpochierte Birne

Crumble noisette, glace caramel.

Hazelnut crumble, caramel ice cream.

Haselnusscrumble, Karamelleis.

CHF 13

Café gourmand — Gourmet Coffee — Kaffee Gourmand

Sélection d'accompagnements du moment.

Coffee served with a selection of mini desserts.

Kaffee mit einer Auswahl kleiner Desserts.

CHF 15



Origine de nos viandes

Porc : Suisse

Bœuf : Australie / Suisse / Autriche

Crevettes : Vietnam

Fois gras / France

Saumon : Norvège

Poulet : Suisse / France

Agneau : Irlande

 Végétarien, Vegetarian, Vegetarisch

 Sans gluten, Gluten free, Glutenfrei



Les prix sont indiqués en CHF, taxes et service compris.

Notre personnel est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats.