

Toute l'équipe du restaurant vous invite à voyager et à découvrir les merveilleuses facettes de la Suisse dans notre carte spécialement revisitée pour cet hiver.

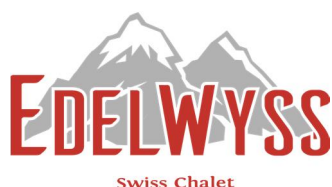
Tout en vous remerciant, nous vous souhaitons d'agréables moments et une excellente dégustation.

midi: **ouvert de 12⁰⁰ à 14⁰⁰**

soir: **ouvert à partir de 17⁰⁰**
(cuisine de 18⁰⁰ à 22⁰⁰)

fermé: **lundi** (jour de repos)
mardi midi
samedi midi pendant la période hivernale

Tous les prix sont en Euros, service et toutes taxes incluses.
Les nombres correspondent à la liste des allergènes alimentaires détaillés en dernière page.



Pour Nos Petits Gourmands

La petite escalope de Veau 1, 3, 5 Accompagnée de frites et salade	9,50
Le Steak de Bœuf (140 gr.) Accompagné de frites et salade	13,50
Les Chicken Nuggets faits maison (140 gr.) 1, 3 Accompagnés de frites et salade	9,50
L'Assiette de pâtes crème-jambon 1, 7	8,50



Nos Entrées

	Entrée	Plat
La soupe à l'Orge des Grisons (Suisse) 7,9	8,50	
La crème de saison	5,50	
Carpaccio de Bœuf à l'huile de Truffes 7 Roquette et copeaux de Parmesan	12,50	18,50
La Salade de Chèvre au Lard, diverses crudités et sa vinaigrette chaude au miel 5,7	12,00	18,00
La Salade Paysanne du Valais 3,5 Pommes de terre, oignon, œuf, champignons, lardons	12,50	18,50
La Terrine de Gibier et son confit d'oignons 1,3,7	11,50	17,50



Nos Röstis

Faits Maison par Georgiana

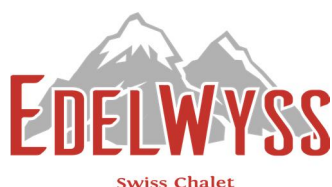
Rösti Lucerne 7	14,00
Fromage, tomate fraîche, lard fumé	
Rösti façon Grand-Mère 3,7	14,00
Fromage, jambon cuit, œuf sur plat	
Rösti Végan	14,00
Rösti nature avec légumes variés poêlés	
Rösti Norvégien 4,7	18,00
Saumon fumé, accompagné d'une sauce crème au saumon	
Rösti Züricher Rahmgeschnetzeltes 3,7	22,00
Rösti nature, accompagné d'émincé de Veau, sauce crème-champignons	
Tous nos röstis sont accompagnés d'une salade vinaigrette maison. 3, 5, 10	



Nos Fondues au Fromage

Composées de trois fromages: Appenzeller, Gruyère Suisse, Comté Français

Fondue Edelwyss 7,12	26,00
Vin blanc Fendant Suisse, assaisonnement du chef	
Fondue façon d'Alice 7,12	29,50
Crémant Alice Hartmann, assaisonnement du chef	
Fondue Chili 7,12	27,00
Fendant, piments, assaisonnement du chef	
Fondue Méditerranéenne 7,12	28,00
Fendant, pesto rouge, assaisonnement du chef	
Fondue aux champignons de bois 7,12	31,00
Fendant, mélange de champignons de nos forêts, assaisonnement du chef	
Supplément Truffes	9,00



Nos Pierrades

Pierrade de Bœuf 29,00
Accompagnée de pommes de terre au choix et salade

Pierrade Mixte (Viande de Bœuf, Veau et Magret de Canard) 31,00
Accompagnée de pommes de terre au choix et salade

Nos Fondues de Viande

Fondue Bourguignonne de Bœuf 5 33,00
Accompagnée d'un assortiment de sauces faites Maison,
pommes de terre au choix, d'une salade et de quatre sauces 3, 7, 10

Fondue Bourguignonne Mixte (Bœuf, Veau, Volaille) 5 34,50
Accompagnée d'un assortiment de sauces faites Maison,
pommes de terre au choix, d'une salade et de quatre sauces 3, 7, 10

Au Choix: - pommes au four, sauce fromage
 - pommes frites
 - pommes de terre grenailles



La Raclette

Raclette Mixte 7	29,50
Assortiment de	
Fromage Suisse	
Fromage Français	
Fromage au vin blanc	
Fromage au poivre	
Accompagnée de 3 charcuteries, pommes de terre au four, sauce fromage et salade	

Les Extras

Pommes de terre Grenailles sautées au lard	3,50
Champignons crus ou cuits	4,50
Légumes de saison crus ou cuits	4,50
Plancha de charcuteries	10,50
Jambon cru, coppa, viande de grison	



Nos Suggestions et classiques

La crème de saison 5,50

L'Escalope de Veau Viennoise 1, 3, 7 17,50

Accompagnée de pommes de terre au choix, salade,
sauce mayonnaise et miel moutard

**Le Cordon Bleu au fromage Suisse
et sauce crème-champignons** 1, 3, 7, 12 19,50

Accompagné de pommes de terre au choix et salade

Le Swissburger du chef (Double Burger) 1, 5, 7 17,00

Accompagné de pommes de terre au choix et salade

Entrecôte de Bœuf, beurre Maître d'Hôtel (±400 gr.) 7 27,50

Accompagnée de pommes de terre au choix et salade

Au Choix: - pommes au four, sauce fromage
 - pommes frites
 - pommes de terre grenailles



Nos Suggestions et classiques

Le Risotto à la Tessinoise 5, 7, 12 18,50
Risotto safrané avec saucisse Tessinoise

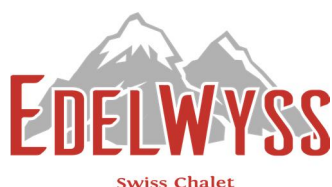
Le Civet de Biche façon Grand-Mère 7, 12 24,50
Garniture fagnarde et Spaetzle

Le Gratin de poisson frais Edelwyss 4, 6, 9, 12 22,50
Trois poissons, légumes, Gratiné au Gruyère Suisse



La Table des Desserts

La Dame Blanche et chocolat chaud avec Toblerone®	3,7	8,50
Coupe de Glace Mixte (Assortiment de goûts)	3,7	7,50
Coupe de Sorbet (Assortiment de goûts)	3,7	7,50
Crème Brûlée faite Maison	3,7	7,50
Moelleux au chocolat fait Maison	3,7	9,50
Accompagné de glace vanille		
Apfelstrudel fait Maison et glace vanille	3,7	10,50
Temps de préparation 10 min.		
Fondue au chocolat Suisse (Quatre Fruits saisonniers)	7	13,50
Kaiserschmarrn fait Maison (minimum 2 personnes)	3,7	12,00/pers
Temps de préparation 15 min.		
Café Gourmand	3,7	11,00
L'éclat final avec une sélection de gourmandises du chef accompagnées d'un café		



Information des allergènes

à déclaration obligatoire

- 1 - Gluten
- 2 - crustacés
- 3 - œufs
- 4 - poissons
- 5 - arachide
- 6 - soja
- 7 - lactose
- 8 - fruits à coque
- 9 - céleri
- 10 - moutarde
- 11 - graines de sésame
- 12 - sulfites
- 13 - lupin
- 14 - mollusques



Boissons

NOS APÉRITIFS

Apéritif Edelwyss		8,00
Coupe Crémant sélection maison		6,50
Coupe Crémant Alice Hartmann		10,50
Coupe Champagne		10,50
Kir Royal (Champagne)		12,00
Cassis / Pêche de vigne		
Porto Blanc / Rouge		5,50
Kir vin Blanc (cassis / pêche de vigne)	15cl.	6,50
Crodino Vermouth Blanc / Rouge	4cl.	4,00
Contratto Italia	4cl.	5,50
Campari Sec	4cl.	5,50
Campari Soda / Orange	4cl.	7,50
Ricard	4cl.	5,50
Cynar Sec	4cl.	5,50
Cynar Soda / Orange	4cl.	7,50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orange)		9,00
Hugo (Crémant, Fleur de Sureau, Menthe fraîche, Citrons verts)		10,00

NOS SOFTS

Viva	25cl.	2,50
	50cl.	4,00
Rosport Blue	25cl.	2,50
	50cl.	4,00
Almdoudler	25cl.	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	20cl.	2,50

Sprite / Fanta	20cl.	2,50
Fuze Tea	20cl.	2,50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	20cl.	2,50
Jus Orange / Pommes / Ananas	20cl.	2,80
Jus ACE (Carotte, Orange, Citron)	20cl.	2,80
Jus de Tomate	20cl.	3,00
Fever Tree	20cl.	3,50
Indian Tonic	20cl.	3,50
Ginger Ale	20cl.	3,50
Ginger Beer	20cl.	3,50

NOS BIÈRES À LA PRESSION

Diekirch	25cl.	3,00
	50cl.	5,50
Franziskaner	30cl.	4,00
	50cl.	6,00
Panaché Cola / Sprite	25cl.	3,50
	50cl.	5,50
Picon Bière	25cl.	4,50
	50cl.	7,00

NOS BIERES & CIDRES EN BOUTEILLE

Corona	33cl.	5,00
Ramborn	33cl.	6,00
Franziskaner Alkoholfrei	50cl.	5,00
Kopleschter	33cl.	4,00



NOS WHISKYS

Jhonnie Walker Black Label 12 years	4cl.	9,00
Thalisker 10 years	4cl.	10,50
Lagavoulain 16 years	4cl.	14,00
Laphroaig 10 years	4cl.	10,00
Chivas Regal 12 years	4cl.	11,00
Ardbeg 10 years	4cl.	10,00
Bulleit Bourbon	4cl.	9,50

NOS GINS (incl. Tonic)

Gin Mare (Spain)	5cl.	13,00
Gin Christian Drouin	5cl.	13,50
Monkey 47 (Germany)	5cl.	13,00
Hendriks (Scotland)	5cl.	13,00
Thanqueray N° 10 (Great Britan)	5cl.	10,50
Gordon's (United Kindom)	5cl.	10,50
Jinzu (Scotland)	5cl.	12,50

NOS RHUMS

Havana Club 7 years (Cuba)	4cl.	9,00
Diplomatico Reserva Excl. (Venezuela)	4cl.	13,00
Zacapa 23 years (Guatemala)	4cl.	12,50

NOS COGNACS

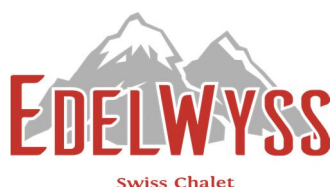
Rémy Martin V.S.O.P. Terres de Grande Champagne (François Voyer)	4cl.	9,00
Napoleon (François Voyer)	4cl.	13,00
	4cl.	12,50

NOS COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orange)	9,00
Americano (Vermouth rouge, Campari, Eau gaz.)	10,00
Hugo (Crémant, Fleur de Sureau, Menthe fraîche, Citrons verts)	10,00
Cuba Libre (Rhum Blanc, Citrons verts, Cola)	10,00
Camperinha (Cachaça, Citrons Verts, sucre de Canne, eau gazeuse)	10,00
Mojito (Rhum Cubain, Citrons verts, Menthe fraîche, sucre de Canne, eau gazeuse)	10,00
The Nobli Orange (Amareto, Triple sec, Rhum blanc, Sirop d'Orangeat, jus de pomme, Orange bitter)	11,00
Negroni (Gin, Vermouth rouge, Campari)	11,00
Pina Colada (Rhum blanc, Purée de Noix de Coco, Lait, jus d'Ananas)	11,00
Wild Jack Sour (Jack Daniel's, Gingembre, Miel, jus de Citron, Thym, Orange bitter)	11,00
Cocktail sur demande	11,00
Cocktail Création	12,00

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (Menthe fraîche, sucre de Canne, Citron vert, eau gazeuse)	9,00
Virgin Colada (Purée de Noix de Coco, Lait, jus d'Ananas)	9,00
Bora Bora (Purée fruit de la Passion, jus d'Ananas, sirop de Grenadine, jus de Citron)	9,00
Homemade Ice Tea Pêche / Fruits rouges	6,00
Cocktail Création	10,00



NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50
Expresso Macchiato	3,00
Double Expresso	3,00
Café / Café Déca	2,50
Latte Macchiato	3,00
Cappuccino	3,00
Cappuccino Chantilly	3,50
Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Chaud Amaretto	6,00
Irish Coffee	6,00
Thé Infusion	3,00
Thé Menthe Fraîche	4,00

NOS EAUX DE VIE FASSBIND (SUISSE)

Vieille Pommes Barrique	2cl	7,00
	4cl	12,00
Pflümi	2cl	7,00
	4cl	12,00
Williams	2cl	7,00
	4cl	12,00
Vieil Abricot	2cl	7,00
	4cl	12,00
Rigi-Kirsch	2cl	7,00
	4cl	12,00

NOS DIGESTIFS

Jägermeister	4cl.	5,50
Hunnegdrèpp	4cl.	5,00
Poire Williams	4cl.	5,80
Mirabelle	4cl.	5,80
Quetsch	4cl.	5,80
Framboise	4cl.	5,80
Amaretto di Saronno	4cl.	5,80
Baileys	4cl.	5,80
Sambucca	4cl.	5,50
Triple Sec Cointreau	4cl.	5,80
Grand Marnier	4cl.	5,80
Limoncello	4cl.	4,00
Averna	4cl.	5,40
Grappa Tradizione (Nonino)	4cl.	7,00
Calvados Selection Christian Drouin	4cl.	9,00
Armagnac Dorroze Grands Assemblages	4cl.	9,00
Amaro Quintessentia di Erbe (Nonino)	4cl.	8,00
Fine Eau de Vie d'Abricots du Valais Bon Père	4cl.	11,00
La Vielle Prune	4cl.	8,00

