

MENU

# MENU 1

**Menu complet** 142.-  
Ganzes Menü  
Full menu

**Menu 3 plats avec foie gras** 90.-  
3-Gang Menü mit Entenleber  
3-course menu with duckliver

**Menu 3 plats avec homard** 107.-  
3-Gang Menü mit Hummer  
3-course menu with lobster

**Terrine de foie gras de canard façon Tiramisu**  
Entenleberterrine – Tiramisu  
Duck liver terrine – Tiramisu

**Demi homard bleu de Bretagne · bisque · bettrave**  
Halber blauer Hummer von Bretagne · Krustentierjus · Randen  
Half blue lobster from Bretagne · shellfish juice · redbeets

**Tournedos « Cœur de filet Black Angus »  
Trois sauces Maison · pomme de terre au Sibérien · légumes**  
Rindsfilet « Herzstück vom Black Angus »  
Drei Haussaucen · Kartoffel mit Sibérien · Gemüse  
Beef fillet · three homemade sauces · potatoe with Sibérien · vegetables

**Choix de fromages**  
Käseauswahl  
Choice of cheese

**Buffet de desserts**  
Dessertbuffet  
Sweets buffet

# MENU 3

**Menu complet** 108.-  
Ganzes Menü  
Full menu

**Menu 3 plats** 78.-  
3-Gang Menü  
3-course menu

**Saumon fumé · petits pois**  
Geräucherter Lachs · Erbsen  
Smoked salmon · peas

**Filets de perche LOË suisses meunière · pomme vapeur**  
Schweizer LOE Eglifilets Müllerin-Art · Salzkartoffel  
Swiss LOE Perch filets · steamed potatoes

**Noix de St-Jacques · curry · noix de coco · riz**  
St. Jakobsmuscheln · Curry · Kokosnuss · Reis  
Scallops · curry · coconut · rice

**Choix de fromages**  
Käseauswahl  
Choice of cheese

**Buffet de desserts**  
Dessertbuffet  
Sweets buffet

# MENU 2

**Menu complet** 97.-  
Ganzes Menü  
Full menu

**Menu 3 plats** 66.-  
3-Gang Menü  
3-course menu

**Galantine de pintade aux morilles · Saladine**  
Perlhuhngalantine mit Morcheln · Salatgarnitur  
Guinea fowl galantine with morels · Salad

**Cuisses de grenouilles désossées · risotto**  
Ausgebeinte Froschschenkel · Risotto  
Frog legs boneless · risotto

**Ossobucco · pomme de terre au Sibérien · légumes**  
Ossobucco · Kartoffel mit Sibérien · Gemüse  
Ossobucco · potatoe with Sibérien · vegetables

**Choix de fromages**  
Käseauswahl  
Choice of cheese

**Buffet de desserts**  
Dessertbuffet  
Sweets buffet

# MENU 4

**Menu complet** 77.-  
Ganzes Menü  
Full menu

**Menu 3 plats** 54.-  
3-Gang Menü  
3-course menu

**Salade mixte**  
Gemischter Salat  
Mixed salad

**Feuilleté aux champignons à la crème**  
Blätterteiggebäck mit Pilzrahmsauce  
Puff pastry with mushroom creamy sauce

**Risotto aux poireaux**  
Risotto mit Lauch  
Risotto with leek

**Choix de fromages**  
Käseauswahl  
Choice of cheese

**Buffet de desserts**  
Dessertbuffet  
Sweets buffet

# Pour commencer...

## METS FROIDS

KALTE GERICHTE  
COLD DISHES

	ENTRÉE VORSPEISE STARTER	PORTION HAUPTGANG MAIN
<b>Salade verte</b> Grüner Salat Green salad	7.00	10.00
<b>Salade mixte</b> Gemischter Salat Mixed salad	11.00	14.50
<b>Assiette des Grisons</b> Bündner Trockenfleisch Air-dried beef from the Grisons	21.00	29.00
<b>Terrine de foie gras de canard façon Tiramisu</b> Entenleberterrinen - Tiramisu Duck liver terrine - Tiramisu	27.00	39.50
<b>Saumon fumé · petits pois</b> Geräucherter Lachs · Erbsen Smoked salmon · peas	21.00	29.00
<b>Carpaccio de bœuf · parmesan · huile d'olive</b> Rindscarpaccio · Parmesan · Olivenöl Beef carpaccio · parmesan · olive oil	21.00	29.00
<b>Tartare de bœuf traditionnel</b> Rindstartar traditionell Beef tartar traditional	21.00	34.00
<b>Tartare de bœuf aux truffes</b> Rindstartar mit schwarzen Trüffeln Beef tartar with truffles	31.00	45.00
<b>Galantine de pintade aux morilles · Saladine</b> Perlhühngalantine mit Morcheln · Salatgarnitur Guinea fowl galantine with morels · Salad	19.50	28.00

## POTAGES & ENTREMETS

SUPPEN & SORBETS  
SOUPS & SORBETS

<b>Crème de légumes · garnitures</b> Gemüsecremsuppe Vegetables cream soup	7.00
<b>Crème de lentilles et lardons</b> Linsencremsuppe mit Speckwürfeln Lentils creamy soup with bacon	8.00
<b>Sorbet citron · champagne</b> Zitronensorbet · Champagner Lemon sorbet · Champagne	5.50

## METS CHAUDS

WARME GERICHTE  
WARM MEALS

	ENTRÉE VORSPEISE STARTER
<b>Filets de perche LOË suisses meunière · pomme vapeur</b> Schweizer LOË Eglifilets Müllerin-Art · Salzkartoffel Swiss LOË Perch fillets · steamed potatoes	22.00
<b>Cuisses de grenouilles désossées · risotto</b> Ausgebeinte Froschschenkel · Risotto Frog b legs boneless · risotto	27.00
<b>Foie gras tièdes · figue · miel · balsamique</b> Gebratene Entenleber · Feige · Honig · Balsamico Warm duck liver · fig · honey · Balsamico	28.50
<b>Noix de Saint-Jacques · curry · noix de coco</b> St. Jakobsmuscheln · Curry · Kokosnuss Scallops · curry · coconut	26.50
<b>Filet de Turbot · sauce citron · pomme vapeur</b> Steinbuttfilet · Zitronensauce · Salzkartoffel Turbot fillet · lemonsauce · steamed potatoes	26.50
<b>Demi homard bleu de Bretagne · bisque · bettrave</b> Halber blauer Hummer von Bretagne · Krustentierjus · Randen Half blue lobster from Bretagne · shellfish juice · redbeets	46.00
<b>Feuilleté aux champignons à la crème</b> Blätterteiggebäck mit Pilzrahmsauce Puff pastry with mushroom creamy sauce	17.00
<b>Risotto de pommes de terre aux truffes</b> Kartoffelrisotto mit schwarzen Trüffeln Potatoes-risotto with fresh truffles	25.00
<b>Risotto aux poireaux</b> Risotto mit Lauch Risotto with leek	16.50

## SUR RÉSERVATION

### PRÉALABLE

AUF VORBESTELLUNG  
ON PREVIOUS ORDER

<b>Fondue chinoise · Viande de bœuf fraîche en cubes 200 gr</b> Fondue Chinoise · Rindfleisch frisch Würfel 200 gr Fondue chinoise · cubes of fillet of beef 200 gr	45.00
<b>Supplément 100 gr</b>	15.00
<b>Fondue chinoise spéciale · Viande de bœuf fraîche en cubes 150 gr 3 Saumon · 3 crevettes · 3 noix de Saint-Jacques</b> Fondue Chinoise Spezial Rindfleisch frisch Würfel 150 gr 3 Lachs · 3 Krevetten · 3 St. Jakobsmuscheln Fondue chinoise special cubes of fillet of beef 150 gr 3 salmon · 3 shrimps · 3 scallops	57.00
<b>Supplément 100 gr viande de boeuf</b>	15.00
<b>Supplément poisson 2 pièces de chaque</b>	15.00
<b>Filets de bœuf Pendu flambé au Rémy Martin Accompagné d'une salade mixte · riz</b> Rindsfilet « Pendu » flambiert mit Rémy Martin gemischter Salat · Reis Flambéed hanging fillet of beef "Pendou" served with a mixed salad · rice	60.00
<b>Fondue Neuchâteloise au fromage</b> Neuenburger Käsefondue Neuchâtel Cheese Fondue	25.50

# Pour continuer...

## METS DE SAISON

GERICHTE

DISHES

**Tournedos Rossini « Cœur de filet Black Angus » · Foie gras poêlé 65.00**  
**jus aux truffes · pomme de terre au Sibérien · légumes**

Rinds-Filet Rossini · Trüffeljus · Entenleber · Kartoffel mit Sibérien · Gemüse  
Beef fillet Rossini · truffle juice · duck liver · potatoe with Sibérien · vegetables

**Entrecôte de bœuf « Black Angus » 46.00**  
**Café de Paris · Pommes frites · légumes**

Rinds-Entrecôte · Kräuterbutter · Pommes-frites · Gemüse  
Beef entrecote · butter with herbs · French fries · vegetables

**Tournedos « Cœur de filet Black Angus » 53.50**  
**Trois sauces Maison · pomme de terre au Sibérien · légumes**

Rindsfilet « Herzstück vom Black Angus »  
Drei Haussaucen · Kartoffel mit Sibérien · Gemüse  
Beef fillet · three homemade sauces · potatoe with Sibérien · vegetables

**Magret de canard · jus à l'orange · riz · légumes 35.00**

Entenfiletbrust · Orangenjus · Reis · Gemüse  
Duckfillet · orange juice · rice · vegetables

**Escalopes de veau sauce stroganoff · pommes frites 37.00**

Kalbsschnitzel Stroganoffsauce · Pommes-frites  
Veal escalopes stroganoff sauce · French fries

**Ossobucco · pomme de terre au Sibérien · légumes 31.00**

Ossobucco · Kartoffel mit Sibérien · Gemüse  
Ossobucco · potatoe with Sibérien · vegetables

**Effilochée de filet de bœuf Stroganoff · riz · légumes 48.00**

Rindsfiletgeschnetzeltes Stroganoff · Reis · Gemüse  
Sliced beef fillet Stroganoff · rice · vegetables

**Filet de volaille sauce champignons · Tagliatelles · légumes 33.00**

Geflügelfilet Pilzrahmsauce · Tagliatelles · Gemüse  
Chicken fillet creamy mushroomsauce · tagliatelles · vegetables

**Risotto de pommes de terre aux truffes 39.00**

Kartoffelrisotto mit schwarzen Trüffeln  
Potatoes-risotto with fresh truffles

**Risotto aux poireaux 28.50**

Risotto mit Lauch  
Risotto with leek

**Assiette de légumes · pommes vapeurs 27.00**

Gemüseteller · Salzkartoffeln  
Vegetable plate · steamed potatoes

**Tagliatelles · sauce forestière 22.00**

Nudeln · Pilzrahmsauce  
Tagliatelles · creamy mushroom sauce

## POISSONS & CRUSTACÉS

FISCHE & KRUSTENTIERE

FISHS & SHELLFISHS

**Filets de perche LOË suisses · sauce tartare · pommes vapeur 40.00**

Schweizer LOË Eglifilets · Tartarsauce · Salzkartoffeln  
Swiss LOË Perch filets · tartar sauce · steamed potatoes

**Noix de St-Jacques · curry · noix de coco · riz 48.50**

St. Jakobsmuscheln · Curry · Kokosnuss · Reis  
Scallops · curry · coconut · rice

**Sole de Bretagne · pommes vapeur · légumes 58.00**

Seezunge von Bretagne · Salzkartoffeln · Gemüse  
Bretagne Sole · steamed potatoes · vegetables

**Homard bleu de Bretagne entier · bisque · betteraves · riz 89.00**

Ganzer blauer Hummer von Bretagne · Krustentierjus · Randen · Reis  
Whole blue lobster from Bretagne · Shell fish juice · redbeets · rice

**Filet de Turbot · sauce citron · pommes vapeur · légumes 52.00**

Steinbuttfilet · Zitronensauce · Salzkartoffeln · Gemüse  
Turbotfillet · lemonsauce · steamed potatoes · vegetables

## ASSIETTES FITNESS

(MET GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE CRUDITÉS)

FITNESS TELLER

(GEBRATENE SPEISEN MIT VERSCHIEDENEN SALATEN)

FITNESS PLATE

(MEAT WITH SALADS)

**Entrecôte de bœuf 38.00**

Rindsentrecote  
Beef entrecote

**Filet de poulet 27.00**

Geflügelfilet  
Chicken fillet

**Crevettes grillées 37.00**

Grillierte Krevetten  
Grilled shrimps

**Escalopes de veau 37.00**

Kalbsschnitzel  
Escalopes of veal

POUR VOS RÉGIMES SPÉCIAUX, ALLERGIES ET INTOLÉRANCES PARTICULIÈRES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE.

BEI ALLERGIEN ODER GEWISSEN INTOLERANZEN UND DIÄTEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL.

IN THE EVENT OF ALLERGIES OR DIETS, PLEASE GET IN TOUCH WITH THE SERVICE TEAM.

# Pour terminer...

## FROMAGES DU BUFFET

KAESE  
CHEESE

**Choix de fromages d'ici et d'ailleurs (5 pièces) 12.50**  
Käseauswahl  
Choice of cheese

## DESSERTS DU BUFFET

SÜSSSPEISEN  
SWEETS

**Grand choix de gourmandises du pâtissier 3.30 pièce**  
Grosse Auswahl hausgemachte Patisserien  
Large choice of sweets

## COUPES DE GLACE

EIS  
ICE

**Coupe Danemark 11.00**  
Glace vanille · Crème chantilly · Sauce chocolat

**Coupe Banana Split 12.50**  
Glace vanille, fraise et pistache  
Banane · Crème chantilly · Sauce chocolat

**Coupe Royale 12.00**  
Glace vanille et chocolat  
Banane · Crème chantilly · Sauce chocolat

**Coupe Café glacé 8.00**  
Glace mocca · Crème chantilly

**Coupe Claudine 10.50**  
Glace vanille · Cognac aux œufs · Crème chantilly

**Coupe Maison 12.00**  
Glace vanille et fraise  
Salade de fruits frais · Maraschino · Crème chantilly

**Coupe Colonel 12.00**  
Sorbet citron · Vodka

**Coupe Caporal 13.00**  
Glace vanille · Whisky

**Meringue chantilly 8.50**

**Meringue glacée chantilly 10.00**  
Glace vanille et fraise · Crème chantilly

**Frappés, arôme au choix 7.50**

**Glaces et sorbets Maison**  
1 boule nature 3.50 1 boule avec chantilly 5.00  
2 boules nature 6.50 2 boules avec chantilly 8.00

**Arômes :**  
Vanille · Mocca · Framboise · Pistache · Chocolat  
Citron\* · Fraise\* \*sans lactose

## WELLNESS



Lors de votre visite au Wellness,  
recevez 30 minutes supplémentaires,  
dès 20.- de consommations  
dans les salles de détente.

## BOUTIQUE DES SAVEURS

**Notre saumon fumé « Maison » et  
Terrine foie gras « Maison »  
à l'emporter pour vos repas de fêtes.**

Renseignements et commande auprès de la réception.

## IDÉES CADEAUX

**Bon de valeur 7 en 1 : 50 · 100 · 150 · 200 · à choix**  
(valable au restaurant, wellness, hôtel, soins, massages, ongles et coiffure)

**Entrées wellness · Moment Spa**

**Day Spa · Cocooning Day Spa**

**Pack Zen · Vital · Well & Fit**

**Rituels CINQ MONDES · Beauté · Massage · Bien-être**

**Forfaits nuitée avec wellness et repas**

**Winecard pour la vintothèque du Bar-Lounge : 30 | 50 | 100**

## Pour accompagner...

### VINS BLANCS

1dl5dl

<b>Chasselas Neuchâtel</b>	Grisoni, Cressier	4.50	22.50
<b>Chardonnay Barrique</b>	Château d'Auvernier	8.50	42.50
<b>Sauvignon fût de chêne</b>	La Grillette, Cressier	8.50	42.50
<b>Pinot Gris</b>	Jungo & Fellmann, Cressier	7.00	35.00
<b>Fifty-Fifty</b>	Cave des Côteaux	5.50	27.50
<b>La Trémaille</b>	Rouvinez, Sierre	9.50	47.50
<b>Meursault</b>	Bourgogne	13.00	65.00
<b>Château Bouscault</b>	Bordeaux, GCC, Graves	14.00	70.00
<b>Château Fortia Blanc</b>	Vallée du Rhône	11.50	57.50

### VINS BLANCS DOUX

<b>Dolc'inelle</b>	Cave de la Béroche	11.00	55.00
--------------------	--------------------	-------	-------

### VINS ROSÉS

<b>Œil de Perdrix</b>	Grisoni, Cressier	6.50	32.50
<b>Rosé de Gamay</b>	de Romandie	4.50	22.50

### VINS ROUGES

<b>Pinot Noir, Les Râbles</b>	Grisoni, Cressier	6.50	32.50
<b>Pinot Noir, 1er cru</b>	Grisoni, Cressier	10.50	52.50
<b>Graf Zeppelin</b>	La Grillette, Cressier	14.00	70.00
<b>Magie Noire</b>	Prieuré, Cormondrèche	10.50	52.50
<b>Gamay</b>	de Romandie	4.50	22.50
<b>Rouge de Terre</b>	Germanier, Vétroz	7.00	35.00
<b>Cayas</b>	Germanier, Vétroz	14.00	70.00
<b>Baiocco</b>	Brivio Vini, Mendrisio	7.50	37.50
<b>Sottobosco</b>	Agriloro, Arzo	13.00	65.00
<b>Pommard</b>	Bourgogne	15.50	77.50
<b>Cuvée Les Endroits</b>	Côtes-du-Rhône	5.00	25.00
<b>Sotanium</b>	Vallée du Rhône	14.50	72.50
<b>Château Loumelat</b>	Bordeaux	7.50	37.50
<b>Château Moutte blanc</b>	Bordeaux, Margaux	15.50	77.50

Disponible également en 2dl et 3dl...

### CHAMPAGNE

1dl

<b>Bérèche &amp; Fils</b>	Brut Réserve	15.00
<b>Kir Royal</b>	Champagne et crème de cassis	16.00

### MOUSSEUX

1dl

<b>Mauler Môtiers</b>	Brut, Cuvée Bénédictins,	8.50
<b>Prosecco</b>	Extradry, Rivani	8.50
<b>Cocktail Maison</b>	Mousseux et liqueur à choix	11.50

# VINS AU VERRE