



Bienvenu cher hôte!...

Les moments de plaisir sont des instants petits mais précieux qui nous font ressentir un pur bonheur. Prendre le temps de le faire signifie s'arrêter et prendre conscience. Car les moments de plaisir et le temps sont comme des invitations précieuses à expérimenter la vie en profondeur, au lieu de s'y arrêter brièvement.

Nous vous offrons le cadre culinaire qui vous permettra de combiner vos moments de plaisir personnels et votre temps précieux.

Soyez notre hôte, entrez donc directement dans nos salons confortables.

Partez en voyage de découverte, accueilli par nous avec beaucoup de cordialité.

De nombreux «highlights», des classiques ou même des nouveautés vous attendent. Il vous suffit donc de consulter les pages suivantes pour les découvrir. Nous ne laisserons rien au hasard et ne relâcherons pas nos efforts pour vous satisfaire et vous procurer des instants agréables.

Bon appétit!



Commencer par quelque chose pour se mettre dans l'ambiance... une petite mise en bouche, légère et pleine de caractère !

*** Soupe du jour**
avec du pain frais
tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

Soupe à la crème aux carottes et gingembre
carottes, pommes de terre, gingembre frais, oignons et céleri
noisettes caramélisées
crème fouettée

12.50

*... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,
quels sont les trois autres ?
je ne l'ai pas encore découvert*

... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

*** Salade verte mêlée**

Lanières de chou rouge, salade de mâche, germes
graines grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

*** Carpaccio de betteraves rouges**

tranches de betteraves rouges
avec fromage de chèvre de Grindelwald
sirop d'érable et noisettes, oignons caramélisés
salade de mâche et de germes
à la vinaigrette de lime faite maison

18.50

*** Salade aux lardons grillés aux œufs et champignons**

salade verte mêlée, salade de mâche, bacon frit et croustillant
croûtons de pain, oignons et champignons
à la vinaigrette faite maison

18.50

*** Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée, salade de mâche, germes, graines
poires et figues, vinaigrette faite maison
chips de sésame noire

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner!

Polenta de maïs avec ragoût de champignons

oignons, ail et lanières de tomate sèches

copeaux de fromage de la région

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

*** Raviolis**

farcis de mousse de betterave rouge, herbes et ricotta

noisettes caramélisées

thym et parmesan

garni de germes

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Nouilles au safran avec saumon d'alpage

nouilles larges à la sauce au safran

oignons, ail et jeunes épinards

saumon d'alpage fumé des Grisons

sans saumon 24.50 / avec saumon 29.50

Assiette de légumes d'hiver

épinards en feuilles, carottes, choucroute, haricots verts

sauce à la crème et aux champignons des bois

Spätzli à l'épeautre

29.50

.....poissons du village et viande de la région.....

Filet de saumon au bois de hêtre

filet de saumon à la sauce mariné au Brandy et poivre
cuisson à la vapeur au bois de hêtre
sauce à la crème, à l'orange et à l'aneth
feuilles d'épinards
riz sauvage

39.00 / 200gr

Poitrine de pouarde Suisse rôtie «à la manière de Casimir»

jus au gingembre, piment des Alpes et curry
accompagnée d'ananas, d'orange et d'oignons caramélisés
feuilles d'épinard et riz sauvage

36.00 / 200gr

Filet de porc rôti «cordon bleu»

farci au fromage Raclette de l'Oberland Bernoise et au jambon
choucroute
frites bernoises en panier
ketchup fumé fait maison

39.00 / 200gr

Jarret de veau « Ossobuco

herbes et légumes d'hiver en cubes

Polenta de maïs

oignons grillés et copeaux de fromage de montagne

40.00 / 250gr

Émincé de veau «à la manière du forestier»
sauce à la crème et aux champignons des bois
haricots verts
nouilles

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr

Q-Burger «BEO beef»
avec du fromage de Raclette
pain Pinsa croustillant au levain
cornichons, oignons frits et bacon grillé, tomates séchées
ketchup fumé fait maison
frites bernoises en panier

32.00 / 170gr

*** Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»**
à la crème de paprika doux, champignons, chili de montagne
oignons, lanières de pepperoni et cornichon
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.00 / 120gr 41.00 / 200gr

Filet de bœuf et légumes au four
filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes
jus de prunes, haricots verts et carottes
frites bernoises en panier

54.00 / 220gr

Ne raconte pas qui tu esmais montre comment tu es!

..... Pour les quatre heures..... fromage de la région, viande fumée au feu de bois

*** Quatre heures du bûcheron**
assiette en bois garnie de viande des Grisons
jambon cru et saucisse sèche
rouleaux de fromage de la région
oignons argentés, cornichons au vinaigre
fruits secs, noix
chutney de poire fait maison avec romarin et chili

27.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

Tous les plats avec * sont servis toute la journée.

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances, notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

Déclaration de viande et de poisson

Suisse : porc, veau, volaille, saumon, viande séchée

UE : truite fumée (Danemark)

Australie / Nouvelle-Zélande : filet de bœuf

(Le filet de bœuf peut avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques).

pains / biscuits apéritifs / pâtisserie

Suisse : pains du jour (Boulangerie Michel, Unterseen)

Croissants au beurre et au jambon / petits gâteaux au fromage

UE : Pinsa (Italie) / baguette claire (Allemagne) / petits pains sans gluten (Autriche)
petite pâtisserie (France)

Dessert

Beignets aux pommes
à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

3 beignets 9.50 / 5 beignets 12.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites
crème fouettée

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

Vermicelles au Kirsch (contient d'alcool)
petite meringue et crème fouettée

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

Mousse au chocolat de Toblerone
faite maison avec
mélange de baies des bois
bretzel sucré

12.50

Glace à l'espresso (contient d'alcool)
au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine
laissez-vous surprendre!

12.50

Une sélection de glaces et sorbets

glaces:

espresso croquant / vanille / choco brownie
Rhum de Jamaïque (contient d'alcool)
forêt noire et pâte d'amande

sorbets:

pomme / citron / prune

par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

Menu pour nos petits hôtes

Cordon bleu au porc, petits pois, carottes, frites

18.00

Poitrine de poulet panée, petits pois, carottes, nouilles

15.00

Nouilles à la sauce tomate

12.00

Poêlée de Spätzli avec lamelles de légumes et fromage

12.00

Chicken nuggets
1.50 par pièce

Portion de frites

8.50

Tous les prix comprennent 8.1% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.