



*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 poularde 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 es .....mais 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.