

# BRUNCH

JEUDI 1ER AOÛT 2024

## Au jardin **The Garden**

Salade de mesclun et roquette

Mesclun salad mix

Tomates toutes en couleur et mozzarella di bufala au pesto

Colored tomatoes and mozzarella di bufala with pesto

Antipasti de légumes

Antipasti vegetables

Salade de pastèque, melon, féta et olives

Watermelon, melon, feta cheese and olives salad

Salade de pommes de terre et oignons nouveaux

Potatoes salad and spring onions

Asperges mimosa

Asparagus mimosa

Velouté glacé de concombre à la menthe

Frozen cucumber and mint cream soup

## Le Boucher **The Butcher**

Pâté en croûte aux pistaches

Crusted pâté with pistachios

Charcuterie Valaisanne, jambon et bresaola

Valais cured meat, ham and bresaola

Salade de poulet, tomates cerises, pesto et pignon de pin

Chicken salad, cherry tomatoes, pesto and pine seeds

Vitello tonato

## Accompagnements **Side Dishes**

Gnocchetti au lard vaudois dans la meule de parmesan reggiano

Gnocchetti with Vaudois bacon in Parmesan

Reggiano cheese

Légumes de saison grillés

Grilled seasonal vegetables

Lasagne de légumes

Vegetables lasagna

Pommes de terre rissolées au romarin et au thym

Roasted potatoes with rosemary and thyme

## La Marée **The Tide**

Ceviche de langoustine

Langoustine ceviche

Assortiments de sushi au thon, saumon, concombre et Tamago Maki

Selection of Salmon, Tuna, Cucumber and Tamago Maki sushi

Terrine de poissons du Lac

Lake fish terrine

Salade de poulpe grillé

Grilled Octopus salad

Gravlax de saumon maison

Homemade salmon gravelax

## Pièces Maîtresses **Main Dishes**

Entrecôte de bœuf, sauce aux champignons

Beef entrecôte with mushroom sauce

Poulet rôti de la Gruyère, sauce estragon et citron

Roasted chicken from Gruyère with tarragon and lemon sauce

Sandre grillé et vierge de légumes

Grilled sandre with vegetables

Saumon entier, sauce à la ciboulette

Whole Salmon with chives sauce

Raclette de Lochental et pommes de terre grenailles

Raclette from Lochental and grenailles potatoes

Malakoff au fromage d'alpage

Alpes cheese malakoff

## Assortiments de fromages **The Master Cheesemaker**

Sélection de fromages de notre fromager Jacques Duttweiler

Selection of cheese by our cheesemaker Jacques Duttweiler

## Le Pâtissier **The Pastry Chef**

Meringue, double crème et ses fruits

Meringue, double cream and fruits

Assortiment de fruits frais

Fresh fruits assortment

Tarte à la crème vaudoise

Vaudoise cream tart

Feuilleté aux abricots du Valais

Valais apricot puff pastry

Pavlova de pêche à la lavande

Peach Pavlova with lavender

Tarte aux raisinets

Grape tart

Truffé au chocolat praliné

Truffled praliné chocolate

Tartelette aux fruits rouges

Tartlet with red berries

Fraicheur de melon et fraise

Fresh melon and strawberry

Salade de fruits à la verveine

Vervain fruits salad

Paris Brest pistache

et framboise

Pistachio and raspberry

Paris Brest

Adultes CHF 135.- // Adults CHF 135.-

Enfants CHF 55.- // Children CHF 55.-