

SERVICE D'ÉTAGE
ZIMMER SERVICE
ROOM SERVICE

12:00h – 14:00h

18:30h – 21:30h



DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

Le consommé double de bœuf « Célestine » Doppelte Rindskraftbrühe «Célestine» <i>Double beef consommé «Célestine»</i>	1, 3, 7, 9	CHF	20
La crème de tomates au basilic Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i>	7	CHF	20
La salade sucrine « César » avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt Eisbergsalat «César» mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt <i>Iceberg lettuce « César » with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt</i>	1, 3, 4, 7, 10, 12	CHF	24 / 41
avec un suprême de volaille élevée au «Ribelmais» mit Maispouletbrust «Ribelmais» <i>with Ribelmais chicken breast «Ribelmais»</i>		CHF	42
Le tartare de filet de bœuf «Simmental» avec œuf de caille et fromage «Boule de Belp» Rindstatar «Simmental» mit Wachtel-Ei und «Belper Knolle»-Käse <i>Beef tartar «Simmental» with quail egg and «Belper Knolle» cheese</i>	1, 3, 7, 10	CHF	33 / 53
L'entrecôte de bœuf «Simmental» maturé Rindsentrecôte «Simmental» trocken gereift <i>Dry Aged beef entrecôte «Simmental»</i>	L 160 g XL 200 g XXL 300 g	CHF CHF CHF	48 59 82
La côte de porc maturé «Grand Cru» du Jura Schweinskotelette «Grand Cru» vom Jura, trocken gereift <i>«Dry Aged» pork chop «Grand Cru» from the Jura region</i>	300 g 300 g 300 g	CHF	45
La sole portion au beurre d'herbes Ganze Seezunge mit Kräuterbutter <i>Entire sole with herb butter</i>	500 g	4, 7 CHF	63

Toutes les viandes sont accompagnées de sauce poivre, sauce Choron et beurre d'herbes.

Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Choron Sauce und einer Kräuterbutter serviert.

All meat dishes are served with pepper sauce, Choron sauce and herb butter.



ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

SUPPLEMENTS

		Par portion CHF 8
Légumes grillés Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>		
Epinards aux pignons de pin Spinat mit Pinienkernen <i>Spinach with pine nuts</i>	7, 8	CHF 7
Endives braisées Geschmorte Endivien <i>Braised endive</i>	7	CHF 7
Pommes sautées au romarin Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Sauteed potatoes with rosemary</i>		CHF 6
Pommes frites à la graisse de bœuf Pommes Frites im Rinderfett <i>French fries in beef fat</i>		CHF 8
Pommes vapeur Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>		CHF 6
Risotto Acquerello au citron Acquerello-Risotto mit Zitrone <i>Acquerello risotto with lemon</i>		CHF 6

DESSERTS

Le dessert du jour Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>		CHF 15
Nos glaces et sorbets du moment garnis Verschiedene Glaces und Sorbets <i>Various ice creams and sorbets</i>	3, 7	CHF 5 Prix par boule