



## Entrées

# FOOD MENU



## Plats

Croquette de raclette et Agria,  
coulis d'orties du torrent du Barmé

16.- CHF

Raclette and Agria potato croquette,  
wild nettle coulis from the Barmé stream

Salade de quinoa  
aux éclats de grenade,  
feta et jeunes pousses du jardin

Quinoa salad with pomegranate jewels,  
feta cheese and young garden shoots 16.- CHF

Saladine estivale  
Summer Salad

12.- CHF



Cheesecake framboise  
et verveine du jardin

12.-CHF

Crème brûlée selon inspiration 10.-CHF

Café gourmand maison 16.-CHF

Fondue au fromage  
aux herbes d'alpage

min. 2 pers. 28.-CHF p,p

Tendron de veau au citron confit  
et poivre vert,  
polenta crémeuse et fenouil rôti

Veal breast with preserved lemon 38.- CHF  
and green peppercorns,  
creamy polenta and roasted fennel

Mignon de porc aux morilles,  
gratin de pommes de terre  
et petits pois-carottes

42.- CHF

Pork tenderloin with morel mushrooms,  
potato gratin and peas & carrots

Ravioles du moment

Ravioli of the day 29.- CHF

Rösti maison  
avec saucisse abricot, romarin  
et fromage à raclette

Home-made rösti  
with sausage and cheese 26.-CHF