

Les Entrées

***Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales
torréfiées, Vinaigrette « Esthi »***

*«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds*

Sfr. 20.-

***Terrine de foie gras de canard,
Racines rouges et condiments coing***

*Duck Duck foie gras terrine, red roots and
Quince condiments*

Sfr. 29.-

***Velouté “Parmentier” aux topinambours,
Amandes grillées et copeaux de viande séchée***

*Velouté “Parmentier” with Jerusalem artichokes,
Roasted almonds and dried meat shavings*

Sfr. 22.-

***Saumon des Grisons mariné et
Carpaccio de céleri pomme aux agrumes***

*Marinated Grisons salmon and
Celery apple carpaccio with citrus fruits*

Sfr. 27.-

***Vinaigrette d’artichaut, pousses d’épinard
et lentilles Beluga***

*Artichoke vinaigrette, spinach leaves
and Beluga lenses*

Sfr. 24.-

Les Suites

***Filet de boeuf du Pays sauce Chimichurri,
Frites fraîches “Maison” au sel d’épices***

*Country Beef filet with Chimichurri sauce and
French fries*

Sfr. 55.-

***Filet de cabillaud façon Milanaise et
Brandade à l’huile vierge***

*Cod fish Milanaise style and
Virgin oil brandad*

Sfr. 42.-

***Suprême de poulet fermier et
Foie gras rôti aux épices orientales,
Endives braisées à la grenade***

*Farm chicken supreme and roast foie gras with oriental spices
Braised endives, granada*

Sfr. 45.-

Daube d’agneau de Damien Jannerat en ravioli ouvert

Lamb stew of Damien Jannerat, open ravioli style

Sfr. 44.-

***Côte de veau du Pays rôti aux aromates,
Nectar de balsamico,
carotte à la provençale et risotto au parmesan***

*Veal chop roasted with herbs, Balsamic vinegar nectar, Provençal carrot
and parmesan risotto*

Sfr. 55.-

En Accompagnement

Cassiolette de légumes de saison au beurre ou à huile d'olive

Fleur de sel et ciboulette

Seasonal vegetable casserole in butter or olive oil

Fleur de sel and chives

Sfr. 15.-

Frites fraîches "Maison"

« Home made » fresh fries

Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti, petites pommes de terre

Roast farm chicken filet, small potatoes

Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage),

Braisé au jus de barigoule citronné

Filet of fresh fish (of the day)

Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 25.-

Fromage

Notre sélection de fromage du Pays

Our selection of cheeses from Switzerland

Sfr. 15.-

Les Desserts

Intense chocolat, praline et

Mandarine glacée au Piment d'Espelette

Intense chocolate, praline,

Frozen mandarin orange with Espelette spice

Sfr. 15

Pommes confites au sucre complet,

Pain d'épices et

Frappé glacé leckerli

Candied apple, ginger bread and

Ice cream shake leckerli

Sfr. 15.-

Cocktail arrosé "Retour des îles"

Rhum arrangé et fruits exotiques

"Return of the Islands" cocktail Arranged rum and exotic fruits

Sfr. 18.-

"Paris-Montana" au chocolat, noisettes et chocolat glacé

Parfum d'agrumes

"Paris-Montana" with chocolate, hazelnuts

and iced chocolate, Citrus scent

Sfr. 18.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 5.50.- le pot