

AU MENU

Entrées



- Salade de betterave rouge** 13\$
feuilles de choux de Bruxelles, tomate raisin, œufs marinés au romarin, chips de bacon et crème au fromage de chèvre.
- Tartare de saumon "aérien"** 14\$
pomme Granny Smith, vinaigrette citronnée, crème montée au basilic, croutons.
- Pizy pané au "panko"** 13\$
réduction de vin rouge, salade de mesclun.
- Planchette Valaisanne** 12\$
Grison, salsiz, jambon a l'os, tête de moine et légumes marinés.
- Soupe du jour** 7\$
selon la saison.
-

Plats Principaux



- Bavette de veau à la zürichoise** 32\$
rösti de pomme de terre, poêlée d'épinard et sauce aux champignons.
- Cuisse de lapin à la méthode du Val Bedretto** 26\$
risotto arborio, haricots verts, carottes, crème de bacon et jus de lapin.
- Tartare de Saumon "aérien"** 24\$
pomme Granny Smith, vinaigrette citronnée, crème montée au basilic, frites maison et salade de mesclun.
- Papet Vaudois** 25\$
tombée de poireaux et pomme de terre crémé, déglacé au vinaigre Kressi, saucisson Vaudois grillé et saucisse au chou pochée.
- Fricassée de boeuf à la genevoise** 23\$
effiloché de porc braisé, purée de pomme de terre au fromage, tombée de choux rouge.
- Cannelloni aux champignons** 24\$
crème à l'ail doux, salade de roquette et sbrinz.
- Filet de Doré de lac** 26\$
polenta croustillante, tombée de poireaux, sauce au safran, chips de poireaux.
- Foie de veau au vinaigre Kressi** 27\$
purée de pomme de terre, légumes du moment, sauce à l'oignon.
-

Rösti



- Gravadlax de saumon** 14\$
crème acidulée, œuf dur.
- Vaudois** 16\$
tombée de poireaux au Kressi, saucisson Vaudois.
- Saucisse de veau** 16\$
sauce à l'oignon.
- Alpin** 14\$
fromage à raclette, charcuterie, salade de mesclun.
- Forestier** 15\$
œuf miroir, poêlée de champignons, salade de roquette, sbrinz.
-

Desserts



- Mousse au chocolat Toblerone et bricelets.
- Carpaccio d'ananas à la vanille, sorbet framboise.
- Crème au kirsch et au caramel.
-