

Propositions de menus

MENU 1

Bouillon de bœuf célestine
 ...
 Sûpreme de poulet
 Sauce aux champignons à la crème
 Papardelle | Carottes glacées
 ...
 Panna Cotta avec compote maison
 43.00

MENU 5

Crème de carottes au gingembre
 ...
 Paillard de bœuf grillé
 Sauce Béarnaise | Légumes du marché
 Pommes de terre «Wedges» épicées
 ...
 Beignets aux pommes | Sauce vanille
 50.00

MENU 2

Bouillon de légumes et sa julienne
 ...
 Rôti de porc farci aux pruneaux
 Jus de veau
 Nouilles au beurre | Chou rouge braisé
 ...
 Café glacé
 47.00

MENU 6

Salade verte de saison | sauce au choix
 ...
 Saltimbocca de veau du Saanenland
 Sauce Barolo | Risotto au safran
 Tomate | Courgettes au thym
 ...
 Crème brûlée
 59.00

MENU 3

Crème de champignons
 ...
 Pain de viande hachée maison (bœuf et veau)
 Pomme purée au persil
 Carottes
 ...
 Glace caramel, crumble et crème chantilly
 40.00

MENU 7 | PESCÉTARIEN

Salade de mâche, œuf et croûtons
 ...
 Filets de féra grillés
 Beurre aux amandes
 Fregola Sarda au fromage de Gstaad
 ...
 Variation de sorbets
 53.00

MENU 4

Salade mêlée
 ...
 Filet de porc enrobé de lard
 Sauce aux herbes de montagne
 Gratin de pommes de terre | Légumes de saison
 ...
 Mousse au Toblerone noir avec des fruits
 49.00

MENU 8 | VÉGÉTARIEN

Wrap au tofu et à la ratatouille
 ...
 Risotto aux champignons des bois
 Mascarpone
 Herbes fraîches
 ...
 Mousse de yaourt | Baies
 52.00

Propositions de menus

MENU 9 | PESCÉTARIEN

Carpaccio de betteraves aux filets d'orange
 Pignons de pin grillés
 ...
 Soupe au curry thaï
 ...
 Filet de sandre poché
 Sauce au Pinot Noir
 Pommes de terre sautées
 Choucroute à la crème
 ...
 Mousse au chocolat | Sauce aux fruits
 75.00

MENU 12

Filet de truite fumé de Neirivue
 Pumpernickel au fromage frais et au citron
 ...
 Crème de betteraves rouges
 ...
 Entrecôte de bœuf
 Sauce Béarnaise
 Pommes Duchesse
 Variation de légumes
 ...
 Tarte Tatin sur sauce caramel au beurre
 91.00

MENU 10

«Swiss» saumon fumé
 Salade de fenouil | Blinis
 ...
 Crème de maïs | Crostino
 ...
 Caille rôtie (désossée)
 Jus au vinaigre et miel
 Risotto au vin rouge | Chou frisé
 ...
 Soupe de baies rouges
 Glace à la crème acidulée
 87.00

MENU 13

Tomates et mozzarella de bufflonne
 Pesto au basilic
 ...
 Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes
 Jus de romarin
 Pommes de terre fondantes
 Ratatouille
 ...
 Meringues
 Crème double de Gruyère
 58.00

MENU 11

Terrine de volaille | Sauce au Porto
 ...
 Steak de filet de bœuf | Jus de veau
 Purée de pommes de terre aux
 truffesHaricots vert sautés
 ...
 Variation de desserts
 92.00

MENU 14 | VÉGAN

Tartare de légumes
 Baguette à l'ail
 ...
 Daal de lentilles rouges
 Pain naan
 ...
 Sorbet pruneaux sur fruits marinés
 53.00

Nous servons ces menus à partir de 10 personnes.
 Les arrangements floraux sont facturés séparément.