

# Le Patio



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



Gault & Millau









SWISS DELUXE HOTELS

# LePatio


## APÉRITIF À PARTAGER

Viande séchée des Grisons  	23.-
Malakoff à l'étivaz 6 pièces	18.-
Caviar Oscière de Sologne 30g	90.-

## LES ENTRÉES



SALADE MÊLÉE    Edamame, radis roses, pickles de carottes, mesclun de graines, vinaigrette à la livèche	19.-
CARPACCIO DE DAURADE   Sauce vierge à la grenade, lèche de tigre	28.-
TERRINE DE FOIE GRAS Chutney d'ananas, brioche tiède	34.-
SOUPE DE PETITS POIS  Fromage frais, huile parfumée à la menthe poivrée	19.-
VITELLO TONNATO Câpres, pickle oignons rouge, pesto de roquette	30.-

## LES CLASSIQUES

SALADE CÉSAR  Laitue romaine œuf, anchois, sbrinz, croûtons <i>Avec poulet ou crevettes</i>	26.- 33.-
CLUB SANDWICH Poulet, œuf, tomates, mayonnaise, frites et salade verte	34.-
WAGYU CHEESEBURGER Oignons caramélisés, cornichons, moutarde aux herbes, frites et salade verte	42.-
TARTARE DE BŒUF (160g) Toast, frites et salade verte	38.-

# LePatio

## LES PLATS

PERCHE DU LÉMAN Salade verte, pommes allumettes, sauce tartare	48.-
SAINT-PIERRE Haricot coco au pistou, jus d'arêtes au citron confit	44.-
FILET DE BŒUF Asperges vertes, mousseline de pomme de terre, sauce aux morilles	62.-
QUASI D'AGNEAU Kefta moelleuse, carottes fanes, polenta Ribelmais	46.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA Stracciatella au basilic, tomates multicolores	30.-
AÏOLI DE LÉGUMES   Houmous de pois chiches, salade d'épinards, safran du Jorat	32.-

## HINATA

Nos inspirations japonaises

SOUPE MISO  Algues, champignons shiitaké	12.-
KARAAGE DE POULET Mayonnaise épicée	26.-
CREVETTES PANKO  Papayes vertes, cacahuètes	28.-
BLACK COD MARINÉ AU MISO Chop suey de légumes	52.-
VOLAILLE TERIYAKI  Aubergines grillées, champignons Enoki	42.-

# LePatio

## FROMAGE

REBIBE D'ALPAGE BIO – LE SAPALET   
Confiture de rhubarbe 18.-

## LES DOUCEURS

MINISTRONE DE FRAISES    
Jus au vin épicé, sorbet au citron 16.-

BABA AU RHUM  
Diplomate à la vanille bourbon 16.-

CRÈME BRÛLÉE   
Thé matcha 16.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
Cœur coulant, glace au café 16.-

CRÊPES SUZETTE PRÉPARÉES À VOTRE TABLE  
(2 personnes minimum)  
Lait glacé au fromage blanc 36.-

### Provenances:

Suisse: bœuf, perche, poulet, veau

France: caviar, canard, truite

Nord-Ouest Pacifique: saint-pierre

Grèce: daurade

Vietnam: crevettes

Pays de Galles: agneau

Nord-Est Pacifique: black cod

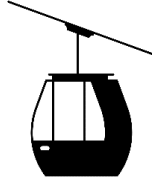
Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.

 Sans gluten  Sans lactose  Vegan

Prix incluant la TVA & le service.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

# Le Patio



## MENU FONDUE SUISSE

Minimum deux personnes

Service uniquement en cabine



- |  |                |
|--|----------------|
| *Menu fondue traditionnelle de Gstaad  | CHF 70.-/pers. |
| *Menu fondue à la truffe mélanosporum  | CHF 85.-/pers. |
| *Option végan disponible   | CHF 65.-/pers. |

Salade mêlée, chips de légumes, vinaigrette à la livèche

Viande séchée des Grisons et cornichons

\*\*\*\*\*

Fondue de la laiterie de Gstaad\*

Pain au levain et pommes grenailles

\*\*\*\*\*

Meringue et crème double de la Gruyère,

Marmelade de fruits rouges