


ROOM SERVICE MENU


Du Mercredi au Jeudi: 14h-23h | From Wednesday to Thursday: 2pm-11pm | Von Mittwoch bis Donnerstag: 14-23 Uhr
Du Vendredi au Dimanche: 12h-23h | From Friday to Sunday: 12pm-11pm | Von Freitag bis Sonntag: 12-23 Uhr

Veillez contacter le 820 | Please call 820 | Bitte rufen Sie die 820 an

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING | ZU BEGINN

- Mozzarella AOP, crumble aux olives, tomates confites, huile de roquette** 28.-
AOP Mozzarella, olive crumble, candied tomatoes, roquet oil
Grüne Spargelsuppe mit Mandelmilch, Dim Sum mit Zigerkäse
- Soupe de pastèque, Féta, menthe poivrée**  19.-
watermelon soup, Féta cheese, peppermint
Wassermelonensuppe, Féta-Käse, Pfefferminze
- Gaufre à l'aneth, gravlax de saumon des Grisons, sauce tzatziki** 28.-
dill waffle, gravlax of Grisons salmon, tzatziki sauce
dillwaffel, Graved Lachs aus Graubünden, Tzatziki-Sauce
- Salade César, volaille en chapelure de céréales, tomates datterino, œuf, parmesan** 32.-
caesar salad, poultry in cereal crumbs, datterino tomatoes, egg, parmesan cheese
caesar-Salat, panières Poulet, Datteltomaten, Ei, Parmesan
- Carpaccio de poulpe, vinaigrette au miel d'acacia, avocat au lait de coco, Féta croustillante** 28.-
octopus carpaccio, acacia honey seasoning, avocado with coconut milk, crispy Féta cheese
carpaccio vom Tintenfisch, Gremolata mit Perlgrauen, Avocado mit Kokosmilch, knuspriger Féta

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE


- Ravioles aux aubergines, tomates confites, pignons de pin** 33.-
eggplant ravioli, candied tomatoes, pine nuts
raviole mit Auberginen, eingelegten Tomaten, Pinienkernen
- Club sandwich au poulet fumé, laitue, tomates, œuf, mayonnaise, frites Vaudoises**  34.-
club sandwich with smoked chicken, lettuce, tomatoes, egg, mayonnaise, Waldensian fries
club-Sandwich mit geräuchertem Huhn, Salat, Tomaten, Ei, Mayonnaise, Pommes frites Vaudoise
- Burger végétarien, viande Beyond, pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt aux épices cajun, frites Vaudoises** 38.-
vegetarian burger, Beyond meat, red cabbage pickles, sucrine lettuce, cajun spiced yogurt, fries from the canton of Vaud
vegetarischer Burger, eingelegter Rotkohl, Sucrin-Salat, Cajun-Gewürz-Joghurt, Pommes Frites
- Burger Limousin de Saint-Légier, tomates, laitue sucrine, oignons rouges, cornichons, raclette d'alpage, frites Vaudoises** 42.-
limousin burger from Saint-Légier, tomatoes, sucrine lettuce, red onions, pickles, alpine raclette, fries from the canton of Vaud
rindfleisch-Burger, Tomaten, Sucrin-Salat, rote Zwiebeln, Gewürz Gurken, Raclettekäse, Pommes Frites
- Perches de Loë en tempura, mousseline de brocolis à la citronnelle, frites Vaudoises, sauce tartare** 46.-
perch from Loë, lemon broccoli mousseline, fries from the canton of Vaud, tartar sauce
Eglifilet aus Loë, Frühlingsgemüse, Pommes Frites, Tartarsauce
- Assiette estivale de légumes, caviar d'aubergines, pickles d'abricots** 36.-
summer vegetable plate, eggplant caviar, apricot pickles
sommerlicher Gemüseteller, Auberginenkaviar, Aprikosengurken

Prix incluant la TVA & le service | Prices include VAT & service | Preise inklusive MwSt. und Service



Suisse: saumon, bœuf, perche Italie: poulpe France: volaille

Schweiz: Lachs, Rindfleisch, Barsch Italien: Tintenfisch Frankreich: Geflügel

 Sans gluten | Without gluten | Glutenfrei

 Sans lactose | Without lactose | Laktosefrei

DOUCEURS | DESSERTS






- Tiramisu croquant au mascarpone et fraises** 16.-
crunchy Tiramisu with mascarpone and strawberries
knuspriges Tiramisu mit Mascarpone und Erdbeeren
- Verrine de framboises, crème diplomate aux spéculos** 16.-
raspberry verrine, diplomatic cream with speculos
verrine mit Himbeeren, Diplomatencreme mit Spekulatius
- Vacherin glacé à la noix de coco, meringue au citron**  16.-
coconut iced vacherin, lemon meringue
gefrorener Vacherin mit Kokosnuss, Zitronenbaiser
- Crème brûlée au cacao et thé vert**  16.-
crème brûlée with cocoa and green tea
crème Brûlée mit Kakao und grünem Tee

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU | NACHTKARTE | 23h00 - 06h00 |



- Salade César, volaille, tomates datterino, œuf, parmesan** 32.-
caesar salad, poultry, datterino tomatoes, egg, parmesan cheese
caesar-Salat, Poulet, Datteltomaten, Ei, Parmesan
- Spaghetti à la bolognaise** | Spaghetti with bolognese sauce | Spaghetti Bolognese 29.-
- Pizza aux trois fromages (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Bleuchâtel)** 30.-
three cheese Pizza
drei-Käse-Pizza
- Pizza au jambon cru du Valais, champignons, tomates confites, olives de Kalamata** 33.-
pizza with ham from the Valais canton, mushrooms, candied tomatoes, Kalamata olives
pizza mit Walliser Schinken, Champignons, kandierte Tomaten, Kalamata-Oliven
- Tiramisu croquant au mascarpone et fraises** 16.-
crunchy Tiramisu with mascarpone and strawberries
Knuspriges Tiramisu mit Mascarpone und Erdbeeren
- Vacherin glacé à la noix de coco, meringue au citron** 16.-
coconut iced vacherin, lemon meringue
gefrorener Vacherin mit Kokosnuss und Zitronenbaiser
- Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml)** 8.-
ice creams & sorbets from the artisan glacier (135 ml)
hausgemachtes Eis & Sorbet vom artisan glacier (135 ml)

PARFUMS DES GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS FLAVOURS | EIS & SORBET AROMEN

- | | | | |
|--|--|--|---|
| Sorbet abricot du Valais 
Valais apricot sorbet
Walliser Aprikosensorbet | Double crème & meringue 
Double cream & meringue
Doppelrahm & Meringue | Sorbet fraise 
Strawberry sorbet
Erdbeersorbet | Sorbet framboise 
Raspberry sorbet
Himbeersorbet |
| Chocolat 
Chocolate
Schokolade | Café 
Coffee
Kaffee | Sorbet citron 
Lemon sorbet
Zitronensorbet | |
| Caramel salé 
Salted caramel
Gesalzenes Karamell | Vanille Bourbon 
Bourbon vanilla
Bourbon-Vanille | Sorbet mangue 
Mango sorbet
Mangosorbet | Sorbet passion 
Passion fruit sorbet
Passionsfruchtsorbet |