

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	26.-
<i>Avec poulet ou crevettes</i>	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