

BURRATA
Pousses d'épinard, châtaigne râpée,
grenade, vinaigrette maison
(V, 7, 10, 14)

TARTARE DE CERF
betterave cuite au sel de mer,
caviar d'huile d'olive, pommes marinées,
yaourt fumé au cumin
(2, 7, 10, 12, 13)
+ Chf 6

NOIX DE SAINT-JACQUES
Noix de Saint-Jacques frites,
œuf de saumon,
croquant de quinoa noir,
purée de poire locale et gelée de soja
(1, 2, 5, 7, 8, 10, 13)

FOIE GRAS
Terrine de foie gras mariné au vin local,
pain d'épices, chocolat blanc,
glace au maïs et citron Yuzu
(2, 5, 7, 9, 10, 13)

SOUPE D'AUTOMNE
Soupe du jour

LA CHASSE

DÉCLINAISON DE CHEVREUIL

Entrecôte et saucisse maison de chevreuil,
mayonnaise de potiron, choux sautés,
céleri rave et jus de gibier
(P, 1, 2, 4, 7, 9, 10, 14)

ENTRECÔTE DE CERF - 160 gr

+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix

PLATS SIGNATURES

DES LACS SUISSES

TRUITE BRÜGGLI

Fumée et confite, purée de pomme verte,
sauce aux moules et haricots verts,
graines de moutarde
(1, 5, 7, 8, 9)

DE LA FERME

DUO DE FILET MIGNON RACE D'HÉRENS

1 pièce de bœuf grillée, 1 pièce façon tartare,
purée de carottes, champignons sautés, pommes
de terre Pont-Neuf et jus au poivre vert
(1, 2, 7, 9, 14)
+ Chf 10

SUPRÊME DE PINTADE

Crème de yaourt fumé, maïs,
purée de citrouille et sauce à l'ail noir
(1, 7, 14)

W KITCHEN GRILL

POISSONS



- SAUMON SUISSE - 150 gr
- FILETS DE PERCHE LÖTSCHBERG - 150 gr

+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix

VIANDES



- COUPE SECRÈTE DE BOEUF - 180-200 gr
- T- BONE DE VEAU - 300 gr **+ Chf 10**

+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix

SAUCES

- Sauce vin blanc (1, 5, 7, 14)
- Jus de veau au poivre vert (1, 7)
- Sauce crémeuse à la moutarde de Dijon (1, 7, 9)
 - Jus de gibier (P, 1, 7, 14)
 - Sauce béarnaise (V, 4, 14)

ACCOMPAGNEMENTS

- Petite salade verte aux herbes, radis et vinaigrette à la moutarde de Dijon (V, 9)
- Purée de pommes de terre maison (V, 7)
- Spaetzle maison et lard sec du Valais (P, 2, 4, 7)
 - Poire d'automne (V, 14)
 - Champignons à l'ail et au persil (V)
 - Pommes frites maison coupées à la main, mayonnaise à la truffe (V, 4, 9)

Sauce supplémentaire **+ Chf 6**
Accompagnement supplémentaire **+ Chf 10**

F FROMAGES

DE LA LAITERIE DE VERBIER

Sélection de quatre fromages artisanaux,
servis avec du pain de seigle local,
confiture de prunes et miel - 120g
(2, 7, 10)

DESSERTS

VACHERIN

Double crème de la Gruyère,
figue rôtie au miel, meringue suisse,
glace à la vanille
(4, 7)

SAVARIN TOUT CHOCOLAT
Savarin et crème anglaise au chocolat,
glace au grué de cacao
(2, 4, 7, 10)

GO GREEN

Biscuit au kiwi, mousse d'avocat,
gel et sorbet kiwi
(2, 10)

LE CAFÉ GOURMAND
Une boisson chaude accompagnée
d'une sélection de mignardises
de notre Chef Pâtissier



Pour plus d'options végétariennes, demandez notre menu végétarien/végétalien

Merci d'informer l'équipe de service de vos allergies ou intolérances alimentaires.

ORIGINES DE NOS VIANDES:
Boeuf, porc et veau: Suisse / Foie gras: France / Sanglier, chamois, cerf et chevreuil: Autriche - Espagne / Pintade: France

ORIGINES DE NOS POISSONS:
Saumon, perche, truite: Suisse / Omble chevalier: Estonie
Saint Jacques: Canada / Moules: France

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES:
(V) = Végétarien - (P) = Porc

ALLERGÈNES:
1. Céleri / 2. Gluten / 3. Crustacé / 4. Œuf / 5. Poisson /
6. Lupin / 7. Lait / 8. Mollusque / 9. Moutarde / 10. Noix / 11. Cacahuète /
12. Sésame / 13. Soja / 14. Dioxyde de soufre

TO START

BURRATA 

Baby spinach, grated chestnuts,
pomegranate, homemade vinaigrette
(V, 7, 10, 14)

DEER TARTAR

Beetroot cooked in sea salt, olive oil caviar,
apple pickles and cumin smoked yoghurt
(2, 7, 10, 12, 13)
+ Chf 6

SCALLOPS

Deep-fried scallops, salmon eggs,
black quinoa crust,
local pear purée, soya jelly
(1, 2, 5, 7, 8, 10, 13)

FOIE GRAS

Homemade gingerbread,
white chocolate, corn ice cream,
yuzu gel
(2, 5, 7, 9, 10, 13)

FALL SOUP
Soup of the day

HUNTING **D**ISHES

ROE DEER DECLINATION

Roe deer entrecote and homemade sausage,
pumpkin mayonnaise, sautéed cabbage,
celery roots, game sauce
(P, 1, 2, 4, 7, 9, 10, 14)

DEER ENTRECÔTE - 160 gr

+ 1 sauce of your choice
+ 1 side dish of your choice

SIGNATURE **D**ISHES

FROM THE SWISS LAKES

BRÜGGLI TROUT

Smoked and confited, apple purée,
green beans and mussels juice,
mustard grains
(1, 5, 7, 8, 9)

FROM THE FARM

DUO OF FILLET MIGNON RACE D'HÉRENS

1 piece from the grill, 1 piece served as a tartar
carrot purée, seasonal mushrooms,
Pont Neuf potatoes and green pepper veal jus
(1, 2, 4, 7, 9, 13, 14)
+ Chf 10

GUINEA FOWL SUPREME

Smoked yoghurt cream, baby corn, pumpkin purée,
black garlic sauce
(1, 7, 14)

WKITCHEN GRILL

FISH 

- SWISS SALMON - 150 gr
- LÖTSCHBERG PERCH FILLETS - 150 gr

+ 1 sauce of your choice
+ 1 side dish of your choice

MEAT 

- SECRET BEEF CUT- 180-200 gr
- VEAL T- BONE- 300 gr + Chf 10

+ 1 sauce of your choice
+ 1 side dish of your choice

SAUCES

- White wine sauce (1, 5, 7, 14)
- Green pepper veal jus (1, 7, 14)
- Dijon mustard creamy sauce (1, 7, 9)
 - Venison juice (P, 1, 7, 14)
 - Béarnaise sauce (V, 4, 14)

SIDE DISHES

- Small green salad with herbs,
radish and Dijon mustard vinaigrette (V, 9)
 - Mashed potatoes (V, 7)
- Homemade spaetzli with lard sec du Valais (P, 2, 4, 7)
 - Autumn pear (V, 14)
- Sautéed mushrooms with parsley and garlic (V)
- Hand cut French fries with truffle mayonnaise (V, 4, 9)

Extra sauce + Chf 6
Extra side dish + Chf 10

CHEESES

FROM VERBIER
CREAMERY

Selection of four crafted cheeses,
served with local rye bread,
plum jam and honey - 120g
(2, 7, 10)

SWEET **T**OUCH

VACHERIN

Double cream from la Gruyère,
roasted figs with honey, Swiss meringue
(4, 7)

SAVARIN TOUT CHOCOLAT
Savarin and chocolate custard,
cocoa nibs ice cream
(2, 4, 7, 10)

GO GREEN

Kiwi biscuit, avocado mousse,
kiwi gel and sorbet
(2, 10)

LE CAFÉ GOURMAND
Cup of coffee, espresso or tea
with a selection of sweets
of our head pastry



To get more vegetarian options, ask for our vegetarian/vegan menu

Please inform us of any allergy or special dietary requirements,
including any food allergens or intolerance.

ORIGINS OF OUR MEAT:
Beef, pork and veal: Switzerland / Foie gras: France / Wild boar, deer
and venison: Austria - Spain / Guinea fowl: France

ORIGINS OF OUR FISH:
Salmon, perch: Switzerland / Arctic char: Island
Scallops: Canada / Mussels: France

NUTRITIONAL INFORMATION
(V) = Vegetarian (P) = Pork

ALLERGENS:
1. Celery / 2. Gluten / 3. Crustacean / 4. Egg / 5. Fish
6. Lupin / 7. Milk / 8. Mollusc / 9. Mustard / 10. Nut / 11. Peanut
12. Sesame seed / 13. Soya / 14. Sulphur dioxide

MENU

VÉGÉTARIEN- VÉGAN

Salade de burrata
Aubergine rôtie,
coulis de tomates cerises épicé,
salade roquette
(V, 1, 7, 10)

✓ Soupe de lentilles rouges
Curry, patate douce,
coriandre et citron vert
(1, 11)

✓ Toast à l'avocat
Pain rustique grillé, tofu, radis,
graines de tournesol et de courge,
salade de mâche et roquette
(2, 7, 10, 13)

✓ Beignets de courgette
Courgettes vertes et jaunes marinées,
émulsion d'herbes
(10)

Planche de fromages valaisans
Sélection de fromages
servie avec de la pâte de coing,
de la confiture de prunes,
du miel et du pain de seigle valaisan
(2, 7, 10)

✓ Burger végétarien
Pain aux grains, galette de millet,
lentilles rouges et pois chiches,
guacamole, chou rouge,
graines de tournesol et de courge,
salade de mâche et roquette,
sauce au yaourt grec
(2, 7, 12)

Orechiette pesto rosso
Olives vertes, roquette et Grana Padano
(1, 2, 4, 7, 10)

✓ Légumes méditerranéens grillés
Fromage féta et feuilles de roquette
(4, 7)

Accompagnements

- ✓ Petite salade verte aux herbes et radis,
vinaigrette à la moutarde de Dijon (9, 10)
Spaetzle maison (2, 4, 7)
- ✓ Champignons à l'ail et au persil (V)
- ✓ Purée de pommes de terre du Chef (7)
- ✓ Pommes frites maison coupées à la main,
mayonnaise à la truffe (4)

✓ Option VÉGAN

Tous les plats présentant le symbole ✓ peuvent être adaptés en version Végan

ALLERGÈNES: 1. Céleri / 2. Gluten / 3. Crustacé / 4. Œuf / 5. Poisson / 6. Lupin / 7. Lait / 8. Mollusque / 9. Moutarde / 10. Noix / 11. Cacahuète / 12. Sésame / 13. Soja / 14. Dioxyde de soufre

VEGETARIAN- VEGAN MENU

Burrata Salad

Roasted eggplant, spicy cherry tomato coulis,
arugula salad

(V, 1, 7, 10)



Red lentil soup

Curry, sweet potato, cilantro and lime

(1, 11)



Avocado toast

Grilled rustic bread, tofu, radishes,
sunflower and pumpkin seeds,
lamb's lettuce and arugula

(2, 7, 10, 13)



Zucchini fritters

Yellow and green zucchinis and herb emulsion

(10)

Local cheese platter

Selection of local cheeses from Valais
served with quince marmalade,
plum jam, honey and local rye bread

(2, 7, 10)

Vegetarian burger

Whole grain bun, red lentils, millet and chickpeas patty, guacamole, red cabbage, sunflower and pumpkin seeds, lamb's lettuce, arugula and Greek yogurt sauce
(2, 7, 12)





Orecchiette pesto rosso

Green olives,
arugula and Grana Padano cheese
(1, 2, 4, 7, 10)

Mixed grilled Mediterranean vegetables

Feta cheese and rucola leaves
(4, 7)

Side dishes

-  Small green salad with herbs and radishes, Dijon mustard vinaigrette (9, 10)
Homemade spaetzli (2, 4, 7)
-  Sautéed mushrooms with parsley and garlic (v)
-  Chef's mashed potatoes (7)
-  Homemade hand cut French fries with truffle mayonnaise (4)

VEGAN option

All dishes with the symbol  can be adapted in Vegan version

*ALLERGENS: 1. Celery / 2. Gluten / 3. Crustacean / 4. Egg / 5. Fish
6. Lupin / 7. Milk / 8. Mollusc / 9. Mustard / 10. Nut / 11. Peanut
12. Sesame seed / 13. Soya / 14. Sulphur dioxide*