


W Kitchen

MODERN LOCAL CUISINE

Mise en Appétit

CEVICHE VÉGÉTARIEN  28 Chf
Tomates de saison, melon cantaloup en différentes textures, maïs séché, cresson de coriandre et caviar d'huile d'olive (V, 2, 10, 14)

POITRINE DE PORC 32 Chf
Carottes multicolores, purée de pomme verte, sumac, mousse de cumin et graines de moutarde (P, 7, 9, 10, 13, 14)

NOIX DE SAINT-JACQUES 34 Chf
Noix de Saint-Jacques poêlées, croquant de quinoa noir, purée de poire locale et gélatine de soja blanc (2, 4, 7, 8, 13, 14)

FOIE GRAS 36 Chf
Pain d'épices maison, prunes en deux façons, confiture et sautées (2, 7, 10, 14)

CARPACCIO DE LANGOUSTINE 34 Chf
Sphère d'orange sanguine, aioli fumé et vinaigrette aux truffes d'été (3, 4, 14)

PLATS SIGNATURES

DES LACS

FILET DE ROUGET
52 Chf

Coulis de tomates épicé, éponge à l'huile d'olive et légumes d'été
(1, 2, 4, 5, 7)

DES FERMES SUISSES


DUO DE FILET MIGNON RACE D'HÉRENS
71 Chf

1 pièce de bœuf grillée, 1 pièce façon tartare, purée de carottes, fèves sautées, pommes de terre pont-neuf et jus au poivre vert
(1, 2, 4, 12, 13, 14)

SUPRÊME DE PINTADE
46 Chf

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

DES PRAIRIES SUISSES

GNOCCHI BASILIC  34 Chf

Tomates cerises séchées, boule de Belp, perles de balsamique, beurre d'agrumes et gel de tomate
(V, 1, 2, 4, 7, 10, 14)

À PARTAGER

Merci de compter 45 minutes pour la préparation

CÔTE DE BOEUF SUISSE RACE D'HERENS
Bœuf élevé en plein air (800 gr)
165 Chf

Servi avec 2 sauces et 2 accompagnements de votre choix
(7)

W KITCHEN GRILL

POISSONS



- FILETS DE PERCHE- 150 gr 58 Chf
- SAUMON SUISSE- 150 gr 52 Chf

Servi avec broccolini grillé
+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix
(5)

VIANDES



- ENTRECÔTE DE BŒUF LUMA
Sélectionnée par notre chef - 180/200 gr 66 Chf
- T-BONE DE VEAU - 300 gr 68 Chf

Servi avec broccolini grillé
+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix
(7)

Sauce supplémentaire 6 Chf
Accompagnement supplémentaire 10 Chf

SAUCES

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

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade verte aux herbes et radis, vinaigrette à la moutarde de Dijon (V, 9)
- Riz au Jasmin (V)
- Spaetzle maison et lard sec (P, 2, 4, 7)
- Trio de carottes rôties aux graines de coriandre (V)
- Purée de pommes de terre du chef (7)
- Pommes frites maison coupées à la main, mayonnaise à la truffe (V, 4)

F FROMAGES

DE LA LAITERIE LOCALE À VERBIER
Servi avec du pain de seigle local et du miel
120 gr
24 Chf

(2, 7, 10)

D DESSERTS

VACHERIN 21 Chf
Double crème de la Gruyère, meringue suisse, fraises marinées à la menthe et au vinaigre balsamique, framboises fraîches et sorbet myrtille
(4, 7)

L'AUBERGINE 18 Chf
Caviar d'aubergine caramélisée, crème d'anis, sorbet muscat et tuiles au thym
(2, 4, 7, 14)

CRAQUANT CHOCOLAT 20 Chf
Fine feuille de chocolat, mousse Dulcey, crémeux chocolat 66%, glace chocolat et coulis épicé
(2, 4, 7, 10)

ON A LA BANANE !!! 19 Chf
Biscuits moelleux banane, compotée de banane flambée, mousse au rhum, croustillant de riz soufflé et sorbet kiwi
(2, 4, 7, 10, 14)

LE CAFÉ GOURMAND 18 Chf
Une boisson chaude accompagnée d'une sélection de mignardises de notre chef pâtissier

Healthy option

Pour plus d'options véggie demandez notre menu végétarien/végétalien. Merci d'informer l'équipe de service de vos allergies ou intolérances alimentaires.

ORIGINES DE NOS VIANDES :

Bœuf, porc & veau : Suisse/ Pintade & foie gras : France/ Œuf : Suisse


ORIGINES DE NOS POISSONS :

Langoustine : Afrique du Sud / Perches & saumon : Suisse / Rouget : France / Noix de St Jacques : Canada.

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

ALLERGÈNES: 1. Céliac / 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

VEGETARIAN CEVICHE  **Chf 28**
Seasonal tomatoes, cantaloup melon in different textures, dried corn, coriander cress and olive oil caviar
(V, 2, 10, 14)

PORK BELLY **Chf 32**
Multicolored baby carrots, green apple purée, sumac, cumin foam and mustard seeds
(P, 7, 9, 10, 13, 14)

SCALLOPS **Chf 34**
Black quinoa crust, local pear purée and white soya jelly
(2, 4, 7, 8, 13, 14)

FOIE GRAS **Chf 36**
Homemade gingerbread, plums in two ways, jam and sautéed
(2, 7, 10, 14)

LANGOUSTINE CARPACCIO **Chf 34**
Blood orange sphere, smoked aioli and summer truffle dressing
(3, 4, 14)

SIGNATURE DISHES

FROM THE LAKES

RED MULLET
Chf 52

Spicy tomato coulis, olive oil sponge and summer vegetables
(1, 2, 4, 5, 7)

FROM THE SWISS FARMS


DUO OF FILLET MIGNON RACE D'HÉRENS
Chf 71

1 piece from the grill, 1 piece served as a tartare. with carrot purée, sautéed mushrooms, pont-neuf potatoes and green pepper veal jus
(1, 2, 4, 12, 13, 14)

GUINEA- FOWL SUPRÊME
Chf 46

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

FROM THE SWISS MEADOWS

BASIL GNOCCHI  **Chf 34**

Dry cherry tomatoes, "boule de Belp" cheese, balsamic pearls, citrus butter and tomato gel
(V, 1, 2, 4, 7, 10, 14)

TO SHARE

Please allow 45 minutes for the preparation.

PRIME BEEF RIB RACE D'HÉRENS
Reared in the open space (800 gr)
Chf 165

Served with 2 sauces and 2 side dishes of your choice.
(7)

W KITCHEN GRILL

FISH



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

Chf 58
Chf 52

All served with grilled broccolini + 1 sauce of your choice + 1 side dish of your choice
(5)

MEAT



- LUMA ENTRECÔTE hand selected - 180/200 gr
- VEAL T-BONE - 300 gr

Chf 66
Chf 68

All served with grilled broccolini + 1 sauce of your choice + 1 side dish of your choice
(7)

Extra sauce
Extra side dish

Chf 6
Chf 10

SAUCES

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

SIDE DISHES

- Small green salad with herbs, radishes and Dijon mustard vinaigrette (V, 9)
- Jasmin rice (V)
- Homemade Spaetzle and dry bacon (P, 2, 4, 7)
- Trio of carrots roasted with coriander seeds (V)
- Chef's mashed potatoes (7)
- Hand cut French fries with truffle mayonnaise (V, 4)

CHEESES

FROM THE LOCAL CHEESE SHOP IN VERBIER
Served with local rye bread and honey

120 gr
Chf 24
(2, 7, 10)

SWEET TOUCH

VACHERIN 5.0 **Chf 21**
Double cream from la Gruyère, swiss meringue, strawberry marinated in mint and balsamic vinegar, fresh raspberries and blueberry sorbet
(4, 7)

EGGPLANT **Chf 18**
Caramelized eggplant caviar, anise cream, muscat sorbet and thyme biscuits
(2, 4, 7, 14)

CRAQUANT CHOCOLAT **Chf 20**
Fine chocolate leaves, Dulcey mousse, 66% chocolate cream, chocolate ice cream and spicy coulis
(2, 4, 7, 10)

BANANAAA !!! **Chf 19**
Soft banana cookies, flambéed banana compote, rum mousse, crispy puffed rice and kiwi sorbet
(2, 4, 7, 10, 14)

GOURMET COFFEE **Chf 18**
Cup of coffee, espresso or tea of your choice served with a selection of sweets from our pastry chef




For more veggie 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 MEATS:
Beef, veal & pork: Switzerland / Chicken & foie gras: France / Egg: Switzerland.
ORIGINS OF OUR FISHES:
Langoustine: South Africa/ Perch & salmon: Switzerland/ Red Mullet: France/ Scallops: Canada

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 d'été  24
Pêches infusées à la badiane, burrata, salade de mâche, vinaigrette aux olives noires et cacahuètes
(V, 7, 11, 14)

Soupe de lentilles rouges  18
Curry, patate douce, coriandre et citron vert
(1, 11)

Toast avocat  28
Pain rustique grillé, tofu, radis, graines de tournesol et de courge, salade de mâche et roquette
(2, 7, 10, 13)

Beignets de courgette  22
Courgettes vertes et jaunes marinées, émulsion d'herbes
(10)

Planche de fromages valaisans 24
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 28
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)

Gnocchi basilic 34
Tomates cerises séchées, boule de Belp, perles de balsamique, beurre d'agrumes et gel de tomate
(1, 2, 4, 7, 10, 14)

Orecchiette pesto rosso 30
Olives vertes, roquette et Grana Padano
(1, 2, 4, 7, 10)

Légumes méditerranéens grillés  22
Fromage féta et feuilles de roquette
(4, 7)

Accompagnements 10


- Petite salade verte aux herbes et radis, vinaigrette à la moutarde de Dijon (9, 10)
- Riz blanc au jasmin
- Spaetzle maison (2, 4, 7) 
- Trio de carottes rôties aux graines de coriandre (10)
- 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 ce 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


Summer salad  24
Seasonal peaches infused with star anise, burrata, lamb's lettuce, dressing of black olives and peanuts
(V, 7, 11, 14)

Red lentil soup  18
Curry, sweet potato, cilantro and lime
(1, 11)

Avocado toast  28
Grilled rustic bread, tofu, radishes, sunflower and pumpkin seeds, lamb's lettuce and arugula
(2, 7, 10, 13)


Zucchini fritters  22
Yellow and green zucchinis and herb emulsion
(10)

Local cheese platter 24
Selection of local cheeses from Valais, served with a quince marmalade, plum jam, honey and local rye bread
(2, 7, 10)

Vegetarian burger  28
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)

Basil gnocchi 34
Dry cherry tomatoes, "boule de Belp" cheese, balsamic pearls, citrus butter and tomato gel
(1, 2, 4, 7, 10, 14)

Orecchiette pesto rosso 30
Green olives, arugula and grana Padano cheese
(1, 2, 4, 7, 10)

Mixed grilled Mediterranean vegetables  22
Feta cheese and rucola leaves
(4, 7)

Side dishes 10

- Small green salad with herbs and radishes, Dijon mustard vinaigrette (9, 10)
- Steamed Jasmin white rice
- **Homemade spaetzli** (2, 4, 7)
- Roasted trio of carrots with coriander seeds (10)
- Chef's mashed potatoes (7)
- Homemade hand cut French fries with truffle mayonnaise (4)

 VEGAN option

All dishes with this symbol  can be adapted in Végan 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