

Mise en Appétit

BURRATA  Chf 28
Pousses d'épinard, châtaigne râpée,
grenade, vinaigrette maison
(V, 7, 10, 14)

TARTARE DE CERF Chf 36
betterave cuite au sel de mer,
caviar d'huile d'olive, pommes marinées,
yaourt fumé au cumin
(2, 7, 10, 12, 13)

NOIX DE SAINT-JACQUES Chf 34
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 Chf 36
Terrine de foie gras mariné au vin local,
pain d'épices, chocolat blanc,
glace au mais et citron Yuzu
(2, 5, 7, 9, 10, 13)

SOUPE D'AUTOMNE Chf 18
Soupe du jour

LA CHASSE

DÉCLINAISON DE CHEVREUIL Chf 62
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 Chf 56
+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix

PLATS SIGNATURES

DES LACS SUISSES

TRUITE BRÜGGLI Chf 48
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 Chf 71
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, 4, 7, 9, 13, 14)

SUPRÊME DE PINTADE Chf 46
Crème de yaourt fumé, mais,
purée de citrouille et sauce à l'ail noir
(1, 7, 14)

W KITCHEN GRILL
POISSONS

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

+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix



VIANDES

- COUPE SECRÈTE DE BOEUF - 180-200 gr Chf 64
- T- BONE DE VEAU - 300 gr Chf 68

+ 1 sauce au choix
+ 1 accompagnement au choix



Sauce supplémentaire Chf 6
Accompagnement supplémentaire Chf 10

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)

FROMAGES
DE LA LAITERIE DE VERBIER

Sélection de quatre fromages artisanaux,
servis avec du pain de seigle local,
confiture de prunes et miel - 120g
CHF 24
(2, 7, 10)

DESSERTS

VACHERIN Chf 21
Double crème de la Gruyère,
figue rôtie au miel, meringue suisse,
glace à la vanille
(4, 7)

SAVARIN TOUT CHOCOLAT Chf 20
Savarin et crème anglaise au chocolat,
glace au gruë de cacao
(2, 4, 7, 10)

GO GREEN Chf 18
Biscuit au kiwi, mousse d'avocat,
gel et sorbet kiwi
(2, 10)

LE CAFÉ GOURMAND Chf 18
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 / Ombre 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  Chf 28
Baby spinach, grated chestnuts, pomegranate, homemade vinaigrette (V, 7, 10, 14)

DEER TARTAR Chf 36
Beetroot cooked in sea salt, olive oil caviar, apple pickles and cumin smoked yoghurt (2, 7, 10, 12, 13)

SCALLOPS Chf 34
Deep-fried scallops, salmon eggs, black quinoa crust, local pear purée, soya jelly (1, 2, 5, 7, 8, 10)

FOIE GRAS Chf 36
Homemade gingerbread, white chocolate, corn ice cream, yuzu gel (2, 5, 7, 9, 10, 13)

FALL SOUP Chf 18
Soup of the day

HUNTING DISHES

ROE DEER DECLINATION
Chf 62
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
Chf 56
+ 1 sauce of your choice
+ 1 side dish of your choice

SIGNATURE DISHES

FROM THE SWISS LAKES

BRÜGGLI TROUT
Chf 48
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
Chf 71
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)

GUINEA FOWL SUPREME
Chf 46
Smoked yoghurt cream, baby corn, pumpkin purée, black garlic sauce (1, 7, 14)

W KITCHEN GRILL

FISH



- SWISS SALMON - 150 gr Chf 52
 - LÖTSCHBERG PERCH FILLETS - 150 gr Chf 58
- + 1 sauce of your choice
+ 1 side dish of your choice

MEAT



- SECRET BEEF CUT- 180-200 gr Chf 64
 - VEAL T- BONE- 300 gr Chf 68
- + 1 sauce of your choice
+ 1 side dish of your choice

Extra sauce Chf 6
Extra side dish Chf 10

SAUCES

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

CHEESES FROM VERBIER CREAMERY

Selection of four crafted cheeses, served with local rye bread, plum jam and honey - 120g Chf 24 (2, 7, 10)

SWEET TOUCH

VACHERIN Chf 21
Double cream from la Gruyère, roasted figs with honey, Swiss meringue (4, 7)

SAVARIN TOUT CHOCOLAT Chf 20
Savarin and chocolate custard, cocoa nibs ice cream (2, 4, 7, 10)

GO GREEN Chf 18
Kiwi biscuit, avocado mousse, kiwi gel and sorbet (2, 10)

LE CAFÉ GOURMAND Chf 18
Cup of coffee, espresso or tea with a selection of sweets of our head pastry

 Healthy option

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: Estonia
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 26
Aubergine rôtie,
coulis de tomates cerises épicé,
salade roquette
(V, 1, 7, 10)
- ✓ Soupe de lentilles rouges 18
Curry, patate douce,
coriandre et citron vert
(1, 11)
- ✓ Toast à l'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)


Orechiette 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)
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 26
Roasted eggplant, spicy cherry tomato coulis,
arugula salad
(V, 1, 7, 10)

 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 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)

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)
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*