




ROOM SERVICE MENU

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

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING | ZU BEGINN

Terrine de foie gras du Périgord, confiture de coings parfumée à la Williamine, brioche Périgord foie gras terrine, quince jam flavoured with Williamine, brioche Terrine von Foie Gras aus dem Périgord, Quittenkonfitüre mit Williamin parfümiert, Brioche	30.-
Soupe de rutabaga, crumble aux châtaignes, poires Louise Bonne Rutabaga soup, chestnut crumble, Louise Bonne pears Steckrübensuppe, Kastanien-Crumble, Louise Bonne Birnen	19.-
Gravlax de saumon des Grisons, gel tonic bergamote, yogourt au raifort, citron confit  Salmon gravlax from the Graubünden canton, bergamot tonic gel, horseradish yoghurt, preserved lemon Graubündner Lachsgravlax, Gel Tonikum Bergamote, Meerrettich-Joghurt, kandierte Zitrone	25.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette au miel d'acacia, avocat au lait de coco, feta croustillante Octopus carpaccio, acacia honey dressing, avocado with coconut milk, crispy feta Carpaccio vom Tintenfisch, Vinaigrette mit Akazienhonig, schwarzes Olivenpulver, Avocado mit Kokosmilch, knuspriger Feta	26.-
Club sandwich au poulet fumé, laitue, tomates, œuf, mayonnaise, frites Smoked chicken club sandwich, lettuce, tomatoes, egg, mayonnaise, french fries Poulet Club Sandwich, Salat, Tomaten, Ei, Mayonnaise, Pommes Frites	32.-
Salade César, volaille en chapelure de céréales, tomates datterino, œuf, parmesan Caesar salad, poultry in cereal crumbs, datterino tomatoes, egg, parmesan cheese Caesar-Salat, Poulet paniert, Datteltomaten, Ei, Parmesan	30.-

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE

Spaghetti à la bolognaise, tomates confites à la marjolaine Spaghetti with bolognese sauce, tomato confit with marjoram Spaghetti Bolognese, kandierte Tomaten mit Majoran	29.-
Burger végétarien, viande Beyond, pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt aux épices cajun, frites Vegetarian burger, Beyond meat, red cabbage pickles, sucrine lettuce, cajun spiced yogurt, french fries Beyond-Burger, eingelegter Rotkohl, Sucrin-Salat, Cajun-Gewürz-Joghurt, Pommes Frites	34.-
Burger de bœuf Limousin de Saint-Légier, tomates, laitue sucrine, oignons rouges, cornichons, raclette d'alpage, frites Limousin burger from Saint-Légier, tomatoes, sucrine lettuce, red onions, pickles, alpine raclette, french fries Rind Limousin aus Saint-Légier, Tomaten, Sucrine-Salat, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, Raclettekäse, Pommes Frites	42.-
Perches de Loë, légumes d'hiver, pommes de terre grenaille, sauce tartare  Perch from Loë, winter vegetables, boiled potatoes, tartar sauce Barsch aus Loë, Wintergemüse, gekochte Kartoffeln, Tartarsauce	48.-
Filet de bœuf de la boucherie Suter, croûte d'herbes, légumes d'hiver, mousseline de pommes de terre Fillet of beef from the Suter's butchery, herb crust, autumn vegetables, potato mousseline Suter's Rinderfilet, Kräuterkruste, Herbstgemüse, Kartoffelmousseline	50.-
Souris d'agneau du Pays, mousseline de topinambours, légumes racines, kumquats, jus corsé  Lamb shank from our country, Jerusalem artichoke mousseline, root vegetables, kumquats, spicy juice Lammhaxe aus unserem Land, Topinamburmousseline, Wurzelgemüse, Kumquats, kräftiger Jus	46.-

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

Suisse: bœuf, cochon, perche, saumon, agneau, Méditerranée: poulpe, France: foie gras

Switzerland: beef, poultry, perch, salmon, lamb, Mediterranean: octopus, France: foie gras

Schweiz: Rindfleisch, Geflügel, Barsch, Lach, Lamm, Mittelmeer: Tintenfisch, Frankreich: Foie Gras





Sans gluten | Without gluten | Glutenfrei



Sans lactose | Without lactose | Laktosefrei

DOUCEURS | DESSERTS





Cheesecake au yuzu, praliné à la feuillante Yuzu cheesecake, crispy filling praline Yuzu-Käsekuchen, Praline mit Knusperfüllung	16.-
Ile flottante, crème anglaise aux fèves tonka  Floating island, custard with tonka beans «Schwimmende Insel», Englische Creme mit Tonkabohnen	14.-
Tarte au chocolat, glace aux pistaches de Sicile Chocolate pie with Sicilian pistachio ice cream Schokoladentorte, Eis mit sizilianischen Pistazien	16.-
Crème brûlée, café arabica  Crème brûlée, arabica coffee Crème brûlée, Arabica-Kaffee	14.-
Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml) (parfums ci-dessous) Ice creams & sorbets from the artisan glacier (135 ml) (flavours below) Hausgemachtes Eis & Sorbet vom artisan glacier (135 ml) (Aromen weiter unten)	8.-

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU | NACHTKARTE | 22h00 - 06h00 |



Soupe de rutabaga, crumble aux châtaignes, poires Louise Bonne Rutabaga soup, chestnut crumble, Louise Bonne pears Steckrübensuppe, Kastanien-Crumble, «Louise Bonne» Birnen	19.-
Salade César, volaille, tomates datterino, œuf, parmesan Caesar salad, poultry, datterino tomatoes, egg, parmesan cheese Caesar-Salat, Poulet, Datteltomaten, Ei, Parmesan	30.-
Spaghetti à la bolognaise Spaghetti with Bolognese sauce Spaghetti Bolognese	29.-
Pizza aux trois fromages (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Bleuchâtel) 3 cheese Pizza Drei-Käse-Pizza	28.-
Pizza au jambon cru du Valais, champignons, roquette, tomates confites, olives de Kalamata Pizza with ham from the Valais canton, mushrooms, rocket, tomato confit, Kalamata olives Pizza mit Walliser Schinken, Champignons, Rucola, Tomatenconfit, Kalamata-Oliven	32.-
Tarte au chocolat, glace aux pistaches de Sicile Chocolate pie with Sicilian pistachio ice cream Schokoladentorte, Eis mit sizilianischen Pistazien	16.-
Cheesecake au yuzu, praliné à la feuillante Yuzu cheesecake, crispy filling praline Yuzu-Käsekuchen, Praline mit Knusperfüllung	16.-
Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml) Ice creams & sorbets from artisan glacier (135 ml) Hausgemachtes Eis & Sorbet vom artisan glacier (135 ml)	8.-

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

Plateau avec des assiettes et couverts, du sel et poivre avec des petits pains et du beurre 10.-
Tray with plates, cutlery, salt & pepper, bread rolls and butter 10.-
Tablett mit Tellern, Besteck, Salz & Pfeffer, Brötchen und Butter 10.-