Le Patio

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

Gault&Millau

SWISS DELUXE HOTELS

Le Patio

APÉRITIF À PARTAGER

Viande séchée des Grisons	23.-
Malakoff à l'étivaz 6 pièces	18.-
Caviar Oscietre de Sologne 30g	90.-

LES ENTRÉES

SALADE MÊLÉE Chips de légumes, vinaigrette à la livèche	19.-
ASPERGES BLANCHES Sabayon au basilic, œufs de truites	26.-
CARPACCIO DE DAURADE Sauce vierge à la grenade, lait de coco	28.-
SOUPE DE CRESSON Taboulé de chou-fleur, huile parfumée au curry	22.-
TERRINE DE FOIE GRAS Chutney d'ananas, brioche	34.-

LES CLASSIQUES

SALADE CÉSAR Poulet ou crevettes, œuf, sbrinz, croûtons	28.-
CLUB SANDWICH Poulet, œuf, mayonnaise, frites et salade verte	34.-
BURGER DE BŒUF Confit d'oignons, vieux cheddar, frites et salade verte	38.-
TARTARE DE BŒUF (160g) Moutarde confite, toast, frites et salade verte	38.-

Le Patio

LES PLATS

PERCHE DU LÉMAN
Salade verte, pommes allumettes, sauce tartare 48.-

SOLE MEUNIÈRE
Légumes de saison, pommes de terre vapeur, beurre blanc 68.-

PARISIENNE DE BŒUF (250g)
Légumes de saison, frites et sauce béarnaise 50.-

QUASI D'AGNEAU
Kefta moelleuse, carottes fanes, polenta Ribelmaïs 46.-

SPAGHETTIS ALLA CHITARRA
Stracciatella à la truffe, pistaches 34.-

AÏOLI DE LÉGUMES
Houmous de pois chiches, salade d'épinards, safran du Jorat 32.-

HINATA

Nos inspirations japonaises

LES PLATS

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.-

VEAU CROUSTILLANT
Chou pointu, jus au wasabi 50.-

Le Patio

FROMAGE

REBIBE D'ALPAGE BIO – LE SAPALET
Confiture de rhubarbe 18.-

LES DOUCEURS

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Cœur coulant, glace au café 16.-

LE CITRON
Tarte fine, coque en meringue, sorbet au citron 16.-

ÎLE FLOTTANTE
Crème au caramel 16.-

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
Jus à l'hibiscus, sorbet passion 16.-

CRÊPES SUZETTE PRÉPARÉES À VOTRE TABLE (2 personnes minimum)

Glace à la vanille bourbon 36.-

Le Patio

MENU FONDUE SUISSE

Minimum deux personnes

Service uniquement en cabine

Salade mêlée, chips de légumes, vinaigrette à la livèche

Viande séchée des Grisons & cornichons

Fondue de la laiterie de Gstaad Pain au levain & pommes grenailles

*****

Meringue & crème double de Gruyère,

Marmelade de fruits rouges

*****

Menu fondue traditionnelle de Gstaad:	CHF 70.-/pers
Menu fondue à la truffe melanosporum:	CHF 85.-/pers.
Option végan disponible	CHF 65.-/pers

Provenances :

Suisse: bœuf, perche, poulet, veau
France: caviar, canard, sole, truite
Grèce: daurade
Vietnam: crevettes
Pays de Galles: agneau
Canada FAO67: 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.