



MENU

Saint-Valentin

Salade verte, graines torréfiées, vinaigrette à la moutarde
Viande séchée des Grisons, cornichons, pickles d'oignons

*Green salad, roasted seeds, mustard vinaigrette
Dried meat from the Grisons, gherkins and pickled onions*



Fondue de la laiterie de Gstaad au Champagne
Pain & pommes de terre grenaille

*Cheese fondue from Gstaad in Champagne
Bread & new potatoes*



Dessert à partager
Meringue & crème double de la Gruyère
Compote de fruits rouges

*Dessert to share
Meringue & double cream from the Gruyère region
Red fruit compote*

La touche romantique

une rose offerte à votre partenaire

*The Romantic touch
a rose for your loved one*

CHF 89.- par personne / per person