

Les Entrées

Truite de Fjords en Bellevue, panna cotta au citron yuzu, condiments aux épices

Fjords trout in Bellevue way, lemon yuzu panna cotta spices condiment
Sfr 26.—

Soupe de poissons de roche comme on l'aime à l'Estaque.

Rock fish soup like we like near Marseille
Sfr 23. —

Marbré de foie gras de canard et cerf au poivre sauvage Voasty perriferi, croustillants de châtaigne, confit d'oignon au vinaigre de vin rouge

*Marble of duck foie gras and deer, flavoured with wild peper,
crusty chestnut, preserved oignon in red win vinegar*
Sfr. 28. —

Rillettes de crabes et gambas au pimenton, pommade d'avocat, salade de wakame

Rillettes of crabs and prawns with pimenton, avocado cream, wanaka salad
Sfr. 29. —

Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torréfiées, vinaigrette « Esthi »

Heart of sucrine with herbettes and roasted cereal seeds, "Esthi" vinaigrette
Sfr. 19. —

Les Suites

Le Cabillaud en 2 recettes :

Cœur de filet rôti au beurre anisé, Brandade à la méditerranéenne

Cod in 2 way:

Roasted fillet with aniseed butter, Mediterranean Brandade
Sfr. 42.—

Paleron de bœuf du Pays fondant braisé à l'humagne , échalottes confites

*Local Beef chuck braised with red wine
candied shallots*
Sfr. 42.—

Filet de bœuf du Pays, moëlle et fleurs de sel, sauce chimichuri, frites aux aromates

*Beef fillet of the country, marrow and flowers of salt, chimichuri sauce,
french fries with herbs*
Sfr. 55.—

Pintadeau fermier roti aux arachides, kumquat et piment doux, mousseline de patate douce fumée

*Farmhouse guinea fowl with peanuts, kumquat and sweet pepper,
smoked sweet potato muslin*
Sfr. 45.—

Jarret de veau "cremolatta ", polenta du maître Alessandro

Veal shank " cremolatta ", polenta from the master Alessandro
Sfr. 49.—

Cocotte de légumes d'hiver au beurre ou huile d'olive extra vierge, Fleur de sel et ciboulette

*Winter vegetable casserole with butter or extra virgin olive oil
Flower of salt and chives*
Sfr.15.—

Frites fraîches « Maison »

Fresh fries "Home made"
Sfr.15.—

Les Fromages

Les tommes d'alpage affinées, confiture des vieux garçons

Matured mountain pasture tomme, "vieux garçon jam

Sfr. 18. —

Les Desserts

Eclair de génie Paris- Montana

Sfr. 18. —

Cappucino et chocolat

Sfr. 18. —

Cocktail d'agrumes, calamanzì

Sfr. 15. —

Glaces et sorbets « maison »

Sfr. 5.50 le pot

Cocktails glacés alcoolisés

« Poire williamine ginger fizz »

Sfr. 20. —

Cocktail d'agrumes, limoncello

Sfr. 20. —



Hostellerie
du Pas de l'Ours

