

## ***Les Entrées***

***Cœur de sucrine aux herbettes et  
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »***  
«Sucrine» lettuce heart with herbs and  
Roasted cereals seeds  
Sfr. 20.-

***Terrine de foie gras de canard,  
Racines rouges et condiments coing***  
Duck Duck foie gras terrine, red roots and  
Quince condiments  
Sfr. 29.-

***Velouté “Parmentier” aux topinambours,  
Amandes grillées et copeaux de viande séchée***  
Velouté “Parmentier” with Jerusalem artichokes,  
Roasted almonds and dried meat shavings  
Sfr. 22.-

***Saumon des Grisons mariné et  
Carpaccio de céleri pomme aux agrumes***  
Marinated Grisons salmon and  
Celery apple carpaccio with citrus fruits  
Sfr. 27.-

***Vinaigrette d’artichaut, pousses d’épinards  
et lentilles Beluga***  
Artichoke vinaigrette, spinach leaves and Beluga lenses  
Sfr. 24.-

## ***Les Suites***

***Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,  
Frites fraîches “Maison” au sel d’épices***  
Country Beef filet with Chimichurri sauce and  
French fries  
Sfr. 55.-

***Filet de cabillaud façon Milanaise et  
Brandade à l’huile vierge***  
Cod fish Milanaise style and  
Virgin oil brandad  
Sfr. 42.-

***Suprême de poulet fermier et  
Foie gras rôti aux épices orientales,  
Endives braisées à la grenade***  
Farm chicken supreme and roast foie gras with oriental spices  
Braised endives, granada  
Sfr. 45.-

***Daube d’agneau de Damien Jannerat en ravioli ouvert***  
Lamb stew of Damien Jannerat, open ravioli style  
Sfr. 44.-

***Côte de veau du Pays rôti aux aromates,  
Nectar de balsamico,  
carottes à la provençale et risotto au parmesan***  
Veal chop roasted with herbs, Balsamic vinegar nectar, Provençal carrot  
and parmesan risotto  
Sfr. 55.-

## ***En Accompagnement***

***Cassolette de légumes de saison au beurre ou à huile d'olive***

***Fleur de sel et ciboulette***

*Seasonal vegetable casserole in butter or olive oil*

*Fleur de sel and chives*

*Sfr. 15.-*

***Frites fraîches "Maison"***

*« Home made » fresh fries*

*Sfr. 15.-*

***Supplément truffes noires Melanosporum (10gr)***

*Melanosporum black truffles supplement (10gr)*

*Sfr. 22.-*

***Escalope de foie gras poêlé***

*Fried Foie gras escalope*

*Sfr. 12.-*

## ***Enfants ( – de 12 ans)***

***Blanc de poulet fermier poché, rôti, petites pommes de terre***

*Roast farm chicken filet, small potatoes*

*Sfr. 25.-*

***Filet de poisson (selon arrivage),  
Braisé au jus de barigoule citronné***

*Filet of fresh fish (of the day)*

*Braised with lemon barigoule juice*

*Sfr. 25.-*

## ***Fromage***

***Notre sélection de fromages du Pays***

*Our selection of cheeses from Switzerland*

*Sfr. 15.-*

## ***Les Desserts***

***Pommes confites au sucre complet,***

***Pain d'épices et***

***Frappé glacé leckerli***

*Candied apple, ginger bread and*

*Ice cream shake leckerli*

*Sfr. 15.-*

***Cocktail arrosé "Retour des îles"***

***Rhum arrangé et fruits exotiques***

*"Return of the Islands" cocktail Arranged rum and exotic fruits*

*Sfr. 18.-*

***"Paris-Montana" au chocolat, noisettes et chocolat glacé***

***Parfum d'agrumes***

*"Paris-Montana" with chocolate, hazelnuts*

*And iced chocolate, Citrus scent*

*Sfr. 18.-*

***Sorbets et glaces "Maison" du moment***

*"Home-made" sorbets and ice-creams*

*Sfr. 5.50.- le pot*