



LES ENTREES

Salade des Grisons <i>Mâche, œuf mollet, viande des Grisons, croûtons</i>	24 .-
Velouté du Valais <i>Butternut, oignons, marron fondant, lard fumé du Valais</i>	22.-
Planchette de viande séchée <i>Des Grisons et Grünenwald</i>	29 .-
Planchette mixte <i>Viandes des Grisons et Gruyère caramel 24 mois</i>	29 .-

LES FONDUES

(minimum 2 personnes / prix par personne)

La fondue de Gstaad <i>Gruyère AOP / Vacherin AOP</i>	32 .-
La fondue aux cèpes <i>Gruyère AOP/ Vacherin AOP/ cèpes</i>	38 .-
La fondue au Champagne <i>Gruyère AOP/ Vacherin AOP/ Champagne</i>	56 .-
La fondue aux truffes noires <i>Gruyère AOP/ Vacherin AOP/ truffe mélanosporum</i>	70 .-

Toutes les fondues sont servies avec des pommes de terre rattes vapeur et salade verte

Supplément salade verte ou pomme de terre rattes	10 .-
---	-------

LES PLATS

La côte de veau Suisse <i>Comme une Viennoise</i>	69 .-
Le Burger des Grisons <i>Bœuf Suisse 160g/ viande séchée, Gruyère AOP, frites au paprika</i>	34 .-

LES DESSERTS

Le sablé au beurre suisse et myrtilles	14 .-
La Meringue, double crème de Gruyère, baies rouges	18 .-
Le fondant au chocolat, glace Toblerone	18 .-
Café gourmand ou Thé gourmand	12 .-