

LES ENTREES

CHF

Salade des Grisons <i>Mâche, œuf mollet, viande des Grisons, croutons</i>	18
Velouté du Valais <i>Buternut, oignons, marron fondant, lard fumé du Valais</i>	18
Planchette de viande séchée des Grisons	29
Planchette mixte <i>Viande des Grisons et Gruyère caramel 24 mois</i>	29

Formule Eggli CHF 59

Prix par personne, minimum 2 personnes

Salade des Grisons

La Fondue de Gstaad

Dessert de votre choix

Formule Eggli Royal CHF 99

Prix par personne, minimum 2 personnes

Planchette de Viande Séchée ou Planchette Mixte

La Fondue à la Truffe Melanosporum

Dessert de votre choix

LES FONDUES (prix par personne et minimum 2 personnes)

La fondue de Gstaad <i>Gruyère AOP / Vacherin AOP</i>	35
La fondue aux cèpes <i>Gruyère AOP/ Vacherin AOP/ cèpes</i>	38
La fondue au champagne <i>Gruyère AOP/ Vacherin AOP/ champagne Deutz</i>	56
La fondue à la truffe <i>Gruyère AOP/ Vacherin AOP/ truffe mélanosporum</i>	70

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

Supplément salade verte ou pomme de terre 10

Escalope de veau Viennoise	69
Beau Rivage Burger (pur bœuf), frites au paprika	32

LES DESSERTS

Fondant chocolat, glace Toblerone	14
Café gourmand	12
Thé gourmand	16
Le sablé au beurre suisse et myrtilles	14
La meringue, double crème de Gruyère, baies rouges	16

 : végétarien

Service et T.V.A inclus

Provenances viandes : Suisse et France

Provenance poissons : côtes Bretonnes et issus de la pêche durable

Une carte des allergènes est disponible sur demande auprès de nos Maître d'Hôtel



Starters

CHF

Salad from Grison	18
<i>Poached egg, Grisons Dried meat, Croutons</i>	
Hearty soup from the Canton of Valais	18
<i>Pumpkin, Grisons dried meat, chestnut</i>	
Dried Grison meat board	29
Mixed board	29
<i>Gruyère and Grisons dried meat</i>	

Eggli Menu CHF 59

Price per person, minimum for 2

Grison's Salad

Gstaad cheese Fondue

Dessert of your choice

Royal Eggli Package CHF 99

Price per person, minimum for 2

Dried Grison meat or Mixed board

Truffle Cheese Fondue

Dessert of your choice

Cheese Fondue (Price per person, minimum for 2)

Gstaad Cheese Fondue	35
<i>Gruyère AOP / Vacherin AOP</i>	
Mushroom Cheese Fondue	38
<i>Gruyère AOP / Vacherin AOP / cèpes</i>	
Champagne Cheese Fondue	56
<i>Gruyère AOP / Vacherin AOP / champagne Deutz</i>	
Truffle Cheese Fondue	70
<i>Gruyère AOP / Vacherin AOP / Mélanosporum black truffle</i>	

Our cheese fondue is served with potatoes and salad
Extra salad or potatoes 10

Swiss Veal cutlet as a Schnitzel, side of your choice	69
Pure Beef burger and spicy French fries	32

Desserts

Chocolate Fondant, Toblerone ice cream	14
Coffee & sweet treats	12
Tea & sweet treats	16
Swiss shortbread and blueberries	14
Meringue, Gruyère double cream and redberries	16