

## C A R T E D E L A T E R A S S E

### L E S E N T R É E S

- Salade de rampon et figue noire, chèvre frais au miel de nos jardins 26.-  
*Lamb's lettuce salad and black fig, fresh goat cheese with honey from our garden*
- Cœur de saumon suisse façon gravlax, condiment à l'aigre doux 32.-  
*Gravlax-style heart of swiss salmon, sweet and sour dressing*
- Pressé de foie gras de canard et poire confite aux épices, 36.-  
brioche feuilletée à la fleur de sel  
*Duck foie gras and candied pear with spices, brioche with sea salt flower*
- Assortiment de sushi & maki (thon, saumon, crevette et légumes) 12 pc 32.-  
*Sushi & maki selection (tuna, salmon, prawns, vegetables)*
- Poulpe de Galice à la plancha, houmous et sésame noir 38.-  
*Plancha-grilled octopus from Galice, hummus and black sesame*
- Tartare de thon rouge à la papaye verte et gingembre confit 36.-  
*Tuna tartar with green papaya and candied ginger*

### P O T A G E S

- Soupe de poissons de roche et ses garnitures 26.-  
*Rock fish soup with its accompaniments*
- Velouté de potimarron aux noisettes du Piémont torréfiées et bolets 21.-  
*Pumpkin velouté with roasted hazelnuts from Piedmont and boletus mushrooms*

N'hésitez pas à informer le Maître d'hôtel de vos allergies.  
*Please inform the Maître d'hôtel about your dietary requirements*

## P O I S S O N S

Dos de bar de ligne à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinard, émulsion homardine	64.-
<i>Grilled line-caught sea bass back, baby spinach, lobster foam</i>	
Sole de petit bateau grillée ou meunière	62.-
<i>Grilled sole or cooked "meunière"</i>	
Filets de perche du lac meunière	48.-
<i>Perch fillets from the lake cooked meunière</i>	

## V I A N D E S E T C H A S S E

Civet de chevreuil tradition, spätzli	46.-
<i>Traditional venison stew, spaetzle</i>	
Cœur de filet de veau poêlé en crèmeuse de morilles et vin jaune	58.-
<i>Seared veal fillet with creamy morel mushrooms and yellow wine from Jura</i>	
Entrecôte de bœuf Angus suisse aux échalotes confites et poivre Tilfda	56.-
<i>Angus swiss beef ribsteak with candied shallots and Tilfda pepper</i>	
Risotto de poitrines de cailles et potimarron aux bolets	48.-
<i>Quail breast risotto with pumpkin and boletus mushrooms</i>	
Tartare de bœuf du pays coupé au couteau 180 gr	46.-
<i>Local beef tartar minute cut 180g</i>	

## D E S S E R T

	1pc / 2pc
Sélection de desserts de notre chariot	14.- / 18
<i>Selection of desserts on our trolley</i>	

### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Veau, bœuf, et volaille : Suisse, gibier : Autriche, poissons : France (sauf indication spécifique)

### OUR MEATS AND FISHES COME FROM

*Veal, beef, and poultry: Switzerland, game: Austria fish: France (unless otherwise specified)*

## C A R T E E N F A N T

### Connaissez-vous Bori ? / Do you know Bori ?

## P L A T S F R O I D S

Mini club sandwich de poulet et frites 18.-  
*Tiny chicken club sandwich and french fries*

Assiette du petit Valaisan 18.-  
*Small assortment of cured meats from Wallis*

## P L A T S C H A U D S

Spaghetti à l'huile d'olive, sauce tomate ou bolognaise 18.-  
*Spaghetti with virgin olive oil, tomato sauce or bolognaise sauce*

Nuggets de poulet et frites 24.-  
*Chicken nuggets and french fries*

Cheeseburger Bori 26.-  
*Bori cheeseburger*

Frites 7.-  
*French fries*

Accompagné de / *Served with*  
Légumes verts, riz, pâtes ou frites  
*Green vegetables, rice, pasta or french fries*

## D E S S E R T S

Crème renversée au caramel 12.-  
*Caramel flan*

Milkshake : vanille, chocolat ou fraise 12.-  
*Milkshake : vanilla, chocolate or strawberry*