

LE PETIT-DÉJEUNER EST SERVI TOUS LES JOURS DE 7H30 À 10H00
BREAKFAST IS SERVED EVERY DAY FROM 7.30 TO 10.00 AM

CONTINENTAL

AU TARIF DE CHF. 39.- PAR PERSONNE
AT THE RATE OF CHF. 39.- PER PERSON

Muesli / *Muesli*

Yahourt / *yogurt*

Salade de Fruits / *Fruit salad*

Boisson chaude / *Hot beverage*

Pains et viennoiseries "Maison" / *Homemade breads and pastries*

Confitures et compote "Maison" / *Homemade jams and compote*

Jus d'orange ou de pamplemousse frais / *Fresh orange or grapefruit juice*

À SÉLECTIONNER : 1 SUGGESTION DU CHEF /
1 CHEF'S SUGGESTION TO CHOOSE FROM THE
SELECTION

AÏDA

AU TARIF DE CHF. 58.- PAR PERSONNE
AT THE RATE OF CHF. 58.- PER PERSON

Muesli / *Muesli*

Yahourt / *yogurt*

Salade de Fruits / *Fruit salad*

Boisson chaude / *Hot beverage*

Pains et viennoiseries "Maison" / *Homemade breads and pastries*

Confitures et compote "Maison" / *Homemade jams and compote*

Jus d'orange ou de pamplemousse frais / *Fresh orange or grapefruit juice*

À SÉLECTIONNER : 3 SUGGESTIONS DU CHEF /
3 CHEF'S SUGGESTIONS TO CHOOSE FROM THE
SELECTION

**SOUCIEUX D'APPORTER UN SERVICE PERSONNALISÉ,
NOTRE PETIT-DÉJEUNER "MAISON" EST PROPOSÉ SOUS FORME DE BUFFET PRIVATIF.**

**IN ORDER TO PROVIDE A PERSONALIZED SERVICE,
OUR "HOME-MADE" BREAKFAST IS PROPOSED IN THE FORM OF A PRIVATE BUFFET.**

LES SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS

DOUCEUR / SWEET DISH

PANCAKES

AÇAÏ BOWL

CHIA BOWL

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS / *FRESH FRUIT PLATE*

BIRCHER MUESLI

PORRIDGE

CHF. 12.-

CHF. 16.-

CHF. 18.-

CHF. 19.-

CHF. 12.-

CHF. 12.-

CHOIX D'ŒUFS DE LA FERME D'ICOGNE / CHOICE OF EGGS FROM THE ICOGNE FARM

ŒUF À LA COQUE / *BOILED EGG*

ŒUFS POCHÉS / *POACHED EGGS*

OMELETTE / *OMELETTE*

ŒUFS AU PLAT / *FRIED EGGS*

ŒUFS BROUILLÉS / *SCRAMBLED EGGS*

ŒUFS "SIGNATURE" / *EGGS "SIGNATURE"*

CHF. 7.-

CHF. 18.-

CHF. 18.-

CHF. 18.-

CHF. 18.-

CHF. 25.-

ACCOMPAGNÉ DE GARNITURES DE SAISON / SERVED WITH SEASONAL GARNISHES

BACON / *BACON*

FROMAGE / *CHEESE*

FINES HERBES / *FRESH HERBS*

CHAMPIGNONS / *MUSHROOMS*

SAUMON MARINÉ MAISON / MARINATED SALMON

SAUCISSES DE VEAU ET PORC / VEAL AND PORK SAUSAGES

ASSIETTE DE JAMBON / HAM

ASSIETTE DE BACON / BACON

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / COLD CUTS

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE / DRIED MEAT FROM THE VALAIS

ASSIETTE DE FROMAGES / SELECTION OF CHEESES

CHF. 17.-

CHF. 17.-

CHF. 18.-

CHF. 18.-

CHF. 18.-

CHF. 22.-

CHF. 19.-

NOS BOISSONS OUR DRINKS

CAFÉS / COFFEES

RISTRETTO	CHF. 6.-
ESPRESSO	CHF. 6.-
CAFÉ	CHF. 6.-
AMÉRICANO	CHF. 6.-
CAPPUCCINO	CHF. 9.-
LATTE MACCHIATO	CHF. 9.-
GOLDEN LATTE	CHF. 10.-
MATCHA LATTE	CHF. 10.-
CHAÏ LATTE	CHF. 10.-

LAITS ALTERNATIFS : SOJA, AMANDE, AVOINE, SANS LACTOSE

ALTERNATIVE MILKS : SOYA, ALMOND, OAT, LACTOSE FREE

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE

CHF. 9.-

JUS DE FRUITS IRIS / IRIS FRUITS JUICES

CHF. 8.-

SÉLECTION SAISONNIÈRE DE JUS DE FRUITS BIO
SEASONAL SELECTION OF ORGANIC FRUIT JUICES

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH PRESSED JUICES

CHF. 10.-

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON / ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON

LA JOURNÉE NE FAIT QUE COMMENCER / BE EXTRA

COUPE DE CHAMPAGNE / GLASS OF CHAMPAGNE	CHF. 24.-
MIMOSA	CHF. 26.-



THÉS & INFUSIONS BIO CHANOYU

CHF. 10.-

ORGANIC TEAS & HERBAL TEAS

EARL GREY
ENGLISH BREAKFAST
GREEN JASMINE
MAOJIANG GREEN TEA
CHRISTMAS MAGIC
RED FRUITS / ROSE HIP
ROOIBOS CAMOMILLE

SÉLECTION EXCLUSIVE DE THÉ BIO EN VRAC CHANOYU EXCLUSIVE SELECTION OF BULK TEA

CHF. 12.-

THÉ NOIR / BLACK TEA

DARJEELING

THÉ VERT / GREEN TEA

SENCHA JAPONAIS / JAPANESE SENCHA
WINTER WONDERLAND
LOVE MINT

THÉ BLANC / WHITE TEA

EDEN GARDEN

INFUSIONS

VERVEINE SUISSE / SWISS VERBENA
MENTHE SUISSE / SWISS MINT
ROOIBOS
FLEURS DE CAMOMILLE / CAMOMILLE FLOWERS
DAYTOX RED BERRIES



AVEZ-VOUS PENSÉ A RÉSERVER VOTRE PIÈCE DE VIANDE À LA BROCHE ? HAVE YOU RESERVED YOUR SPIT-ROASTED PIECE OF MEAT ?

servi de 12:00 à 16:00 / *Served from 12:00 to 4:00pm*

Poulet fermier de la Gruyère aux épices du Grand St Bernard

Gruyère free-range chicken with Grand St Bernard spices

OU

Gigot d'agneau de suisse romande frotté à l'origan sauvage

French-Swiss leg of lamb rubbed with wild oregano

OU

1/2 Cochon de lait à la Sarde (1/2 cochon pour 4 personnes)

1/2 Cochon de lait à la Sarde (4 people)

Nous vous invitons à réserver 24h à l'avance

We invite you to book 24h in advance

