



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

De 12h00 à 17h00

LES SUGGESTIONS ESTIVALES

Sucrine, salsa verde, colrave et radis 

CHF. 24.-

Ceviche de sérioles, fraises vertes & rouges et basilic

CHF. 27.-

Camicia cruda, gamberi rosso, daterinos confites, roquette et burrata

CHF. 36.-

Céleri rémoulade façon César

CHF. 24.-

Jambon de canette et Pêches rôties au romarin, piment et pesto rosso

CHF. 28.-

Gnocchi de pomme de terre aux tomates arlequin,  sérac mariné aux herbettes et poivre sauvage

CHF. 28.-

Tagliatelle au Homard Bleu et fenouil

CHF. 55.-

Poisson "acqua pazza" olives taggiasche, câpres citron et persil plat

CHF. 42.-

Filet de boeuf au balsamique de myrtille, ajo blanco et salade de courgettes trompettes

CHF. 59.-

LES DESSERTS

Fraises Clery à la syrah, sorbet fraise aux baies d'andaliman

CHF. 19.-

Moelleux aux abricots rôtis au miel de sapin, crème glacée à la fleur de lait

CHF. 19.-

Meringue au citron givré et bergamote

CHF. 19.-

Glaces et sorbets maison

CHF. 7.-

LA BROCHE - Les pièces à la broche doivent être réservées 24h à l'avance

Le Poulet fermier de la Gruyère aux épices du Grand st Bernard

ou

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

ou

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

Les pièces de viande sont accompagnées de pommes de terre nouvelles cuites sous la broche

Tous les prix sont en francs suisses TTC -

Certains plats peuvent être adaptés en version végétarien. Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérance
Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne

AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

From 12:00 am
to 5:00 pm

SUMMER SUGGESTIONS

<i>Sucrine, salsa verde, colrave and radish</i>		CHF. 24.-
<i>Yellowtail ceviche, green & red strawberries and basil</i>		CHF. 27.-
<i>Camicia cruda, gamberi rosso, candied daterinos, arugula and burrata</i>		CHF. 36.-
<i>Caesar-style celery remoulade</i>		CHF. 24.-
<i>Duckling ham and roasted peaches with rosemary, pimento and pesto rosso</i>		CHF. 28.-
<i>Potato gnocchi with harlequin tomatoes, Serac marinated with herbs and wild pepper</i>		CHF. 28.-
<i>Tagliatelle with blue lobster and fennel</i>		CHF. 55.-
<i>Fish "acqua pazza" taggiasche olives, lemon capers and flat parsley</i>		CHF. 42.-
<i>Fillet of beef with blueberry balsamic, ajo blanco and zucchini trumpet salad</i>		CHF. 59.-

DESSERTS

<i>Clery strawberries with syrah, strawberry sorbet with andaliman berries</i>	CHF. 19.-
<i>Moelleux with roasted apricots and fir tree honey, milk flower ice cream</i>	CHF. 19.-
<i>Meringue with frosted lemon and bergamot</i>	CHF. 19.-
<i>Home-made ice creams and sorbets</i>	CHF. 7.-

LA BROCHE - Spit-roasted pieces must be reserved 24 hours in advance

Gruyère farm chicken with Grand St Bernard spices

or

Leg of lamb from the French-speaking part of Switzerland rubbed with wild oregano

or

Suckling pig Sardinian style(1/2 pig for 4 people)

Meat pieces are served with new potatoes cooked under the spit.

All prices are in Swiss francs and include VAT -

Some dishes can be adapted to a vegan diet. On request, our team will be happy to provide information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance

Our meat and fish come from the European Community.

AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Von 12:00 Uhr
bis 17:00 Uhr

SOMMER-VORSCHLÄGE

<i>Sucrine, Salsa verde, Kohlrabi und Rettich</i> 	CHF. 24.-
<i>Gelbschwanz-Ceviche, grüne und rote Erdbeeren und Basilikum</i>	CHF. 27.-
<i>Camicia cruda, Gamberi rosso, kandierte Daterinos, Rucola und Burrata</i>	CHF. 36.-
<i>Sellerie-Remoulade nach Caesar-Art</i>	CHF. 24.-
<i>Entenschinken und gebratene Pfirsiche mit Rosmarin, pimento und pesto rosso</i>	CHF. 28.-
<i>Kartoffelgnocchi mit Harlekin-Tomaten, Serac mariniert mit Kräutern und wildem Pfeffer</i> 	CHF. 28.-
<i>Tagliatelle mit blauem Hummer und Fenchel</i>	CHF. 55.-
<i>Fisch „acqua pazza“ taggiasche Oliven, Zitronenkapern und glatte Petersilie</i>	CHF. 42.-
<i>Rinderfilet mit Heidelbeer-Balsamico, ajo blanco und Zucchini-Trompetensalat</i>	CHF. 59.-

DESSERTS

<i>Clery-Erdbeeren mit Syrah, Erdbeersorbet mit Andaliman-Beeren</i>	CHF. 19.-
<i>Moelleux mit gerösteten Aprikosen und Tannenhonig, Milchblüteneis</i>	CHF. 19.-
<i>Baiser mit gefrorener Zitrone und Bergamotte</i>	CHF. 19.-
<i>Hausgemachtes Speiseeis und Sorbets</i>	CHF. 7.-

LA BROCHE - Spießbratenstücke müssen 24 Stunden im Voraus reserviert werden

Gruyère-Huhn vom Bauernhof mit Grand St. Bernard Gewürzen

or

Lammkeule aus der Westschweiz mit wildem Oregano eingerieben

or

Spanferkel auf sardische Art (1/2 Schwein für 4 Personen)

Die Fleischstücke werden mit neuen Kartoffeln serviert,
die am Spieß gegart werden.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten die Mehrwertsteuer -

Einige Gerichte können an eine vegane Ernährung angepasst werden. Auf Anfrage gibt unser Team gerne Auskunft über Gerichte,
die eine allergische Reaktion oder Unverträglichkeit auslösen können
Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Europäischen Gemeinschaft.