



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Créations estivales aux influences transalpines et méditerranéennes

<i>Cappuccino de Parmesan affiné 36 mois, gelée de raisin fermenté, écume de fleur de lait</i>	CHF. 32.-
<i>Tomates de collection, origan glacé et câpres</i>	CHF. 25.-
<i>Truite fumée, pois chiches, ache des montagnes</i>	CHF. 29.-
<i>Boeuf mariné "crudo", baies et pecorino</i>	CHF. 34.-
<i>Tortelloni, serac d'Alpage et pesto d'herbes</i>	en entrée CHF. 25.- en suite CHF. 33.-

<i>Gamberi rossi, "camicia cruda", burrata</i>	CHF. 42.-
<i>Tagliolini, coquillages et poutargue</i>	CHF. 40.-
<i>Morone, aubergine et tapenade</i>	CHF. 50.-
<i>Onglet de veau, courgettes trompettes et amandes grillées</i>	CHF. 50.-

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Frites fraîches "Maison"</i>	CHF. 15.-
<i>Légumes de saison à l'huile d'olive extra vierge</i>	CHF. 15.-

Les Desserts

<i>Sélection de fromages du Pays</i>	CHF. 17.-
<i>Meringue glacée, petits fruits</i>	CHF. 20.-
<i>Abricot, romarin et caramel</i>	CHF. 20.-
<i>Cerises, madeleine rôtie, yoghourt et miel</i>	CHF. 20.-
<i>Pots de glaces et sorbets de saison "maison"</i>	CHF. 7.-

NOS MENUS " PARTAGE "

<i>LE MENU 10 SERVICES</i>	CHF. 140.-
<i>LE MENU 16 SERVICES</i>	CHF. 170.-

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

Créations estivales aux influences transalpines et méditerranéennes

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

LA BROCHE - Pièces entières rôties à la broche

*Le Poulet fermier de la Gruyère
Aux épices du Grand St Bernard*

CHF. 50.- par personne
(min. 2 personnes)

*Le Gigot d'agneau de lait du Valais
Assaisonné à l'origan sauvage*

CHF. 55.- par personne
(min. 4 personnes)

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

CHF. 60.- par personne
(min. 4 personnes)

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

LES POISSONS - A voir avec le Chef et les aléas de la pêche

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

Summer collections with transalpine and Mediterranean influences

Cappuccino of 36-Month Aged Parmesan, Fermented Grape Gelée, Milk Foam **CHF. 32.-**

Collections tomatoes, ice cream oregano and capers **CHF. 25.-**

Smoked trout, chickpeas, mountain sorrel **CHF. 34.-**

Crudo'-style marinated beef, berries and pecorino **CHF. 29.-**

Tortelloni, "Serac d'Alpage" and herb pesto
as starter CHF. 25.-
as main CHF. 33.-

Red prawns, 'camicia cruda', burrata **CHF. 42.-**

Tagliolini, shellfish and bottarga **CHF. 40.-**

Morone, eggplant and tapenade **CHF. 50.-**

Veal skirt steak, zucchini trompette and toasted almonds **CHF. 50.-**

SIDE DISHES

Hand cut fries **CHF. 15.-**

Seasonal vegetables **CHF. 15.-**

DESSERTS

Selection of local cheeses **CHF. 17.-**

Iced meringue, mixed berries **CHF. 20.-**

Apricot, rosemary and caramel **CHF. 20.-**

Cherries, toasted madeleine, yoghurt and honey **CHF. 20.-**

Pot of "homemade" seasonal ice creams and sorbets **CHF. 7.-**

OUR MENUS " PARTAGE "

THE 10-COURSE MENU **CHF. 140.-**

THE 16-COURSE MENU **CHF. 170.-**

*All prices are in Swiss francs, including VAT –
Some dishes can be adapted to suit 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 are sourced from the European Union*

AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Summer collections with transalpine and Mediterranean influences

Spit-roasted dishes must be booked 24 hours in advance

THE SPIT - Whole cuts roasted on a spit

*Gruyère free-range chicken
With Grand St Bernard spices*

CHF. 50.- per person
(min. 2 persons)

*Valais suckling lamb leg
Wild oregano-seasoned*

CHF. 55.- per person
(min. 4 persons)

*Sardinian-style suckling pork
(half a pork for 4 people)*

CHF. 60.- per person
(min. 4 persons)

The cuts of meat are served with new potatoes cooked on a spit

FISH – upon the chef and the vagaries of fishing

*All prices are in Swiss francs, including VAT –
Some dishes can be adapted to suit 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 are sourced from the European Union*

