

UNSERE VORSPEISEN

OUR STARTERS / NOS ENTRÉES

SEASONAL MIXED GREENS (VE, D) ½ 14 - 22

Wintersalate, Grapefruit, Feta, Zitrus-Vinaigrette

Winter salads & greens, grapefruit, feta, citrus vinaigrette

Salades d'hiver, pamplemousse, feta, vinaigrette aux agrumes

Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen +4

Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé

INKA BOWL (VE) 26

Quinoa, Mais, Avocado, Mango, Gurke, Süsskartoffel

Quinoa, corn, avocado, mango, cucumber, sweet potato

Quinoa, maïs, avocat, mangue, concombre, patate douce

VEGETARIAN ROLL (V, G, D) ½ 16 - 26

Grilliertes Pitabrot, Tzatziki, Feta, Falafel, Granatapfel

Grilled Pita bread, tzatziki, feta, falafel, pomegranate

Pain pita grillé, tzatziki, feta, falafel, grenade

CAESAR TIJUANA (D, G) ½ 16 - 26

Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan, Speck

Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan, bacon

Bébé laitue, vinaigrette César, parmesan, bacon

Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen +4

Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé

VALAISANNE PLATTER (D, G) 28

Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Essiggurken, Brot

Local cheese & cold cut specialties, pickles & bread

Charcuteries et fromages locaux, cornichons, pain

TRUFFLED CAULIFLOWER (D, V) 18

Leichte Blumenkohlcremesuppe, Wintertrüffel, mildes Kaffeeöl

Light Cauliflower cream soup, winter truffle, coffee oil

Soupe crème de chou-fleur, truffle d'hiver, huile de café

Zusätzlich grillierte Jakobsmuschel (S) +4

Add grilled scallop | Ajouter coquille St Jaques

GRILLED CHICORY & FOIE GRAS 26

Gebratene Entenleber, Orangen & Vanille, rote Portweinsauce, karamellisierte Sonnenblumen- & Chiasamen

Pan fried duck liver, oranges & vanilla, red port, caramelized sunflower & chia seeds

Foie gras poêlé, oranges & vanille, Porto rouge, graines de tournesol et de chia caramélisées

SIGNATURE TARTAR

SALMON TARTAR ½ 20 - 30

Schottischer Lachs, Avocado, Passionsfrucht, rote Zwiebel
Scottish salmon, avocado, passionfruit, pickled red onion
Saumon écossais, avocat, fruit de la passion, oignon rouge mariné

TUNA TARTAR (G) ½ 22 - 32

Blauflossenthunfisch, Mango, Chili, Frühlingszwiebel, Limette
Bluefin tuna, mango, chili, spring onion, lime
Thon rouge, mangue, chili, oignons blanc, citron vert

STEAK TARTAR (G) ½ 26 - 36

Klassisches Rindstartar auf Knochenmark, Bio-Ei, Brot
Classic beef tartar on bone marrow, organic egg, bread
Tartare de bœuf classique, os à moelle, oeuf bio, pain

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS / CLASSIQUES

GNOCCHETTI (D, G) 34

Randenrahmsauce, hausgebeizter Lachs, Belper Knolle, Fingerlimette
Beetroot cream sauce, house cured salmon, Belper Knolle, fingerlime
Sauce crémée de betterave, saumon maison mariné, Boule de Belp, citron caviar

AL ARRABIATA (G, D) 26

Pikante Tomatensauce, Spaghetti, Knoblauch & Chili, Büffelmozzarella
Spicy tomato sugo, spaghetti, garlic & chili, buffalo mozzarella
Sauce tomate épicée, spaghetti, ail et chili, mozzarella buffalo

PANKO VEAL (G) 39

Paniertes Kalbsschnitzel, eingelegter Kürbissalat, Sesam-Vinaigrette
Breaded veal escalope, pickled pumpkin salad, Sesame vinaigrette
Escalope de veau panée, salade de citrouille saumuré, vinaigrette aux sésame

RISOTTO ROSSO (V, D, N) 28

Barolo-Risotto, Radicchio, Kastanie, Orange
Barolo risotto, radicchio, chestnuts, orange
Risotto au Barolo, radicchio, châtaignes, orange

Zusätzlich Pancetta +4
Add Pancetta | Ajouter de Pancetta

GRILL – VOM LAND

GRILL – LAND SIDE / GRILL COTE TERRE

PULLED PORK BURGER (G)	32
In Bier geschmortes Pulled Pork, Honig & Hoisin BBQ, hausgemacht eingelegte Gurke & Jalapeño, Lattich Beer braised pulled pork, honey & hoisin BBQ, house pickled cucumber & jalapeño, Baby gem Porc effiloché braisé à la bière, BBQ miel et hoisin, concombre et jalapeño marinés maison, sucrose	
TRUFFLE BURGER (D, G)	36
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Brie Käse, Speck, Trüffelmayonnaise und Röstzwiebeln Charcoal bun, 180g local beef patty, brie, bacon, truffle mayonnaise & fried onions Pain au charbon, 180g bœuf local, brie, bacon, tomate, mayonnaise truffé & onions fries	
PERUVIAN STYLE CORNFED CHICKEN	42
Maispouardenbrust, grüne Sauce, Limette Cornfed chicken breast, green sauce, lime Poularde de maïs, sauce verte, lime	
BBQ RIPS	39
BBQ glasierte & gegrillte Schweinerippchen 300g BBQ glazed & char grilled pork ribs 300g Rips de porc grillés sauce BBQ 300g	
NEW YORK STRIP	59
Striploin Steak 300g hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Striploin Steak 300g homemade spice rub, fried Padron peppers Faux-filet 300g mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	
FILET MIGNON	49
Rindsfilet 200g hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Beef tenderloin steak 200g homemade spice rub, fried Padron peppers Filet de bœuf 200g mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	
TOMAHAWK FOR TWO	140
Rib-Eye-Steak mit Knochen 1200g hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Bone in Rib-eye steak 1200g homemade spice rub, fried Padron peppers Côte de bœuf 1200g mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	
LONG RIB LAMB CHOPS	48
Lammkoteletts 220g hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Lamb chops 220g homemade spice rub, fried Padron peppers Côtelettes d'agneau 220g mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	

GRILL – VOM MEER

GRILL – SEA SIDE / GRILL COTE MER

LOCH FYNE SALMON (D) 39
Steak vom Atlantiklachs | 180g | Hummer- & Zitronenbutter
Atlantic Salmon steak | 180g | lobster & lemon butter
Filet de saumon Atlantique | 180g | beurre homard et citron

GRILLED PRAWNS (S, D) 45
Grillierter Krevettenspiess, Hummer- & Zitronenbutter
Grilled prawn skewer, lobster & lemon butter
Brochette de crevettes grillés, beurre homard et citron

GRILL – LIFESTYLE

SIGNATURE GRILLED CAULIFLOWER (V) 26
Blumenkohl, Raz el Hanout-Dip, Radieschen, Orange
Raz el hanout dip, radish, orange
Chou-fleur, sauce Raz el hanout, radis, orange

LIFESTYLE BURGER (V, G) 30
Mehrkornbrötchen, Randen- & Kichererbsen-Patty, Babyspinat,
Avocado, Tomate, Chipotle, Limetten-Aioli
Multigrain bun, beetroot & chickpea patty, baby spinach,
avocado, tomato, chipotle, lime aioli
Pain multigrain, galette de betterave et pois chiches, jeunes
pousses d'épinards, avocat, tomate, aioli au chipotle et citron
vert

Alle unsere Gerichte vom Grill werden mit einer Beilage und
einer Sauce nach Wahl serviert. Zusätzliche Beilage +5 Sauce +2
All our dishes from the grill are served with one side dish and
one sauce of your choice. Add a side dish +5 sauces +2
Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture et
d'une sauce au choix. Ajouter une garniture +5 sauces +2

UNSERE SAUCEN

SAUCES CHOICE OF / SÉLECTION DE SAUCES

Homemade BBQ (N, G) | Grapefruit Béarnaise (D) |
Alpine Chimichurri | Peruvian Green sauce (D) |
Spicy Mayonnaise |
Lobster & Lemon butter (S, D) | Green butter (D)

UNSERE BEILAGEN

OUR ACCOMPANIMENTS / NOS ACCOMPANIMENTS

- 🍴 **SMOKEY FRIES (D)**
Grated Gruyere, Spanish paprika & Parsley
- 🍴 **SWEET POTATO & BOURBON (D)**
Sweet potato mash, Jack Daniels, lime, chili
- 🍴 **BAKED POTATO (D)** - Potatoes, sour cream, chives, bacon
- 🍴 **RICE CAKE (D, G)** - Carnaroli rice, pumpkins, chili
- 🍴 **RUCOLA (V, VE)** - Marinated rocket salad, pears, walnuts
- 🍴 **VEGETABLE PAN (V, VE)** - Roasted seasonal vegetables

PIZZA

PANE ALL'AGLIO (G, D) 20 Natives Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch Extra virgin olive oil, rosemary, garlic Huile d'olive extra vierge, romarin, ail
MARGHERITA (G, D, V) 24 Walliser Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Valaisan tomatoes, buffalo mozzarella, basil Tomates mûres du Valais, mozzarella buffalo, basilic
VEGETARIANA (G, D, V) 26 Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchini, Mozzarella, Alpenkräuter Tomato, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, alpine herbs Tomate, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, herbes des Alpes
TARTUFO (G, D, V)  38 Trüffel der Saison, Rucola, gehobelter Parmesankäse Seasonal truffle, rocket leaves, shaved parmesan cheese Truffe de saison, roquette, parmesan râpé
PROSCIUTTO AI FUNGHI (G, D) 27 Gekochter Schinken, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella Cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella Jambon cuit, champignons, tomates cerises, mozzarella
NEW YORK CITY BBQ (G, D) 27 Pikante Salami, Schinken, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ- Sauce Spicy salami, ham, red onions, homemade BBQ sauce Salami épicé, jambon, oignons rouges, sauce BBQ maison
MISS ITALIA (G, D) 30 Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Trüffelöl Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, air dried ham, truffle oil Tomate, mozzarella buffalo, roquette, jambon cru, huile de truffe
DIAVOLA (G, D) 27 Tomaten, Büffelmozzarella, pikante Salami, rote Zwiebel, Chili Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami, red onion, chili Tomate, mozzarella buffalo, salami épicé, oignons rouges, chili



We donate CHF 2 to Genolier Foundation

(S) Enthält Schalentiere, Contains Shellfish, Contient des coquillages
(D) Enthält Milchprodukte, Contains Dairy, Contient des produits laitiers
(G) Enthält Gluten, Contains Gluten, Contient du gluten
(N) Enthält Nüsse, Contains Nuts, Contient des noix
(V) Vegetarisch, Vegetarian, Végétarien
(VE) Vegan, Vegan, Végétalien

Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz.
Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.
Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive.

All our meats are from Switzerland.
Please kindly inform us of any food allergies.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

Toutes nos viandes sont d'origine suisse.
Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.

Alle unsere Fischarten kommen aus dem Atlantischen Ozean
All our fish come from the Atlantic Ocean

Tous nos produits de la mer proviennent de l'Océan Atlantique

DESSERT

MATTERHORN 4478 (D, G, N)	18
Schokoladenmousse, Toblerone-Streusel, Schlagrahm Milk chocolate mousse, Toblerone crumble, whipped cream Mousse au chocolat, crumble de Toblerone, crème Chantilly	
PINYA (V, VE)	16
Mariniertes Ananastartar, Ingwer, Chili, Calamansisorbet Marinated pineapple tartar, ginger, chili, calamansi sorbet Tartare d'ananas mariné, gingembre, chili, sorbet Calamansi	
NEW YORK CHEESECAKE (D, G, N)	14
Mandarinen-Cheesecake, Graham-Kruste, Mandarinensorbet, Mokka-Gel Mandarin cheesecake, Graham crust, mandarin sorbet, mocca gel Cheesecake à la mandarine, croûte de Graham, sorbet à la mandarine & gelée au mocca	
SEASONAL FRUIT SELECTION (V, VE)	16
Früchte & Beeren, Granatapfel, Fruchtsorbet nach Wahl Fruits & berries, pomegranate, fruit sorbet of your choice Fruits & fruits rouges, grenade, sorbet au choix	
CHOCOLATE LAVA CAKE (D, G, N)	15
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschensorbet, Kirschenkrokant Molten chocolate cake, cherry sorbet, cherry brittle Fondant au chocolat, sorbet à la cerise, nougat à la cerise	
BABA AU RHUM for two (D, G, N)	24
Savarinkuchen getränkt mit Rum, Exotische Früchte mariniert Savarin cake soaked in rum, Marinated exotic fruits Savarin gâteau imbibé au rhum, Fruits exotiques marinés	
STRAWBERRY & CREAM SHAKE (D, N)	14
Erdbeersorbet & Glace, Erdbeercoulis, weisse Schokolade, Meringue Strawberry sorbet & ice cream, strawberry coulis, white chocolate, meringue Sorbet et glace à la fraise, coulis de fraise, chocolat blanc, meringue	
SWISS SHAKE (D, G, N)	14
Vanille- & Salzkaramellglace, karamellisiertes Gebäck, pochierte Birnen, Haselnuss Vanilla & salted caramel ice cream, caramelized pastry, poached pears, hazelnut Glace vanille & caramel salé, douceur caramélisée, poires pochées, noisette	

GELATO (D)

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Caramel | Coconut | Peach

SORBETS

Strawberry | Raspberry | Mandarin | Calamansi



5

Add whipped cream + 2



8



11