



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

LES SUGGESTIONS HIVERNALES

<i>Camicia Cruda à la truffe</i>	CHF. 42.-
<i>Artichaut façon César</i>	CHF. 27.-
<i>Velouté aux Haricots blancs, gambas rouges rôties au charbon de bois et vinaigre de myrtille</i>	CHF. 34.-
<i>Joue de veau braisée marinée au poiré, Polenta gratinée au romarin</i>	CHF. 32.-
<i>Tortellini farcis, bouillon de chapon</i>	CHF. 34.-
<i>Ravioli farcis au parmesan, ragout blanc de boeuf</i>	CHF. 36.-
<i>Risotto d'Oro au safran & moelle, Parmigiano 36 mois</i>	CHF. 45.-
<i>Tagliatelle au Homard Bleu</i>	CHF. 58.-
<i>Filet de boeuf "Rossini" et truffe noire</i>	CHF. 65.-
<i>Flétan All'acqua Pazza</i>	CHF. 42.-

LES DESSERTS

<i>Chocolat Chaud, biscuit chocolat et glace mascarponne</i>	CHF. 19.-
<i>Tarte tatin à la poire, williamine flambée</i>	CHF. 21.-
<i>Déclinaison d'agrumes, meringue</i>	CHF. 19.-
<i>Glaces et sorbets maison</i>	CHF. 7.-

NOS MENUS " PARTAGE "

<i>Le Menu 10 dégustations</i>	CHF. 140.-
<i>Le Menu 16 dégustations</i>	CHF. 170.-

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 lait du Valais 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

WINTER SUGGESTIONS

<i>Camicia Cruda with black truffle</i>	CHF. 42.-
<i>Caesar-style artichoke</i>	CHF. 27.-
<i>Cream of white beans with charcoal-grilled red prawns and blueberry vinegar</i>	CHF. 34.-
<i>Veal cheek braised, marinated in Poiré, gratin polenta with rosemary</i>	CHF. 32.-
<i>Stuffed tortellini in capon broth</i>	CHF. 34.-
<i>Parmesan-stuffed ravioli, white beef ragout</i>	CHF. 36.-
<i>Risotto d'Oro with saffron and bone marrow, 36-month Parmigiano Reggiano</i>	CHF. 45.-
<i>Tagliatelle with blue lobster</i>	CHF. 58.-
<i>Beef fillet "Rossini" with black truffle</i>	CHF. 65.-
<i>Halibut all'acqua pazza</i>	CHF. 42.-

DESSERTS

<i>Hot chocolate, chocolate biscuit and mascarpone ice cream</i>	CHF. 19.-
<i>Pear tatin tart, flamed williamine</i>	CHF. 21.-
<i>Citrus medley, meringue</i>	CHF. 19.-
<i>Homemade ice cream and sorbets</i>	CHF. 7.-

OUR MENUS "PARTAGE"

<i>10-Course tasting experience</i>	CHF. 140.-
<i>16-Course tasting experience</i>	CHF. 170.-

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

Farm-raised Gruyère chicken with Grand St Bernard spices

or
Milk-fed lamb leg from Valais, rubbed with wild oregano

or
Sardinian-style suckling pig (half pig for 4 people)

All spit-roasted meats are served with new potatoes cooked under the spit.

*All prices are in Swiss francs, including VAT.
Some dishes can be adapted to vegan requirements. 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.*