



**MENUS DE PRINTEMPS**

**Nos propositions de menus pour banquets**

*pour les groupes à partir de 10 personnes*

***Menu du Chef***

*Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert  
Chf. 49.50*

*Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation*

**- OU -**

***Menu "A"***

*Asperges chaudes et sauce mousseline  
Rosace de jambon cru du Tessin*

\*\*\*

*Filet d'omble poêlé  
Sauce beurre blanc vanillé  
Pommes nouvelles au pesto d'ail des ours  
Légumes printaniers*

\*\*\*

*Les fraises marinées au vin rouge  
Pain perdu aux figues*

\*\*\*

*Sélection de friandises*

\*\*\*

*Chf. 62.-*



**Menu "B"**

*Feuilles de salades printanières  
aux œufs de caille, et pointes d'asperges  
Espuma au chèvre frais*

\*\*\*

*Risotto aux morilles*

\*\*\*

*Le filet d'agneau rôti à la tapenade d'olives  
Mini röstis  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Déclinaison sur la rhubarbe et fraise*

\*\*\*

*Sélection de friandises*

\*\*\*

*Chf. 79.-*

***Les fromages d'ici et d'ailleurs : chf. 14.-***

Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.

Cette liste de menus n'est pas exhaustive et notre chef de cuisine est à votre entière disposition pour composer un menu selon vos goûts et selon les saisons.

Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Toute restriction alimentaire, allergie, végétarienne, etc... est à annoncer 24h à l'avance.

Nous vous prions de bien vouloir consulter nos généralités en dernière page des menus classiques pour le détail des conditions pour banquets.

Voir aussi menus classiques