

# Lounge

## TAPAS

12h00 – 23h00

Guacamole et papadum	13
Beignet de racine de lotus, ail noir	21
Tzatzíki d'avocat et coco	
Lotus root fritter, black garlic	
Avocado coconut tzatziki	
Gebackene Lotuswurzel, schwarzer Knoblauch	
Avocado-Kokos-Tzatziki	
Pizza truffe	34
Truffle pizza	
Trüffelpizza	
Galette de tarama blanc	14
White tarama crisp	
Weißer Tarama knusprig	
Assiette Valaisanne	32
Local cold cuts and cheese platter	
Walliser Teller	
Planche de viande séchée	35
Dried meat platter	
Walliser Trockenfleisch	
CRISPY SHAKE	27
Tartare de saumon / jalapeño, riz frit croustillant	
Creamy spicy salmon tartar - tobiko, sesame, jalapeño	
Crispy fried rice	
Cremig-würziges Tatar vom Lachs – Tobiko, Sesam, Jalapeño, knuspriger Reis	
CRISPY MAGURO	27
Tartare de thon / jalapeño, cébette, riz frit croustillant	
Creamy spicy tuna tartar - Jalapeño, spring onion, crispy rice	
Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch –Jalapeño, Frühlingzwiebel, knuspriger Reis	
Hiyashi Gyoza	22
Poulet, tofu, concombre et kimchi	
Chicken, tofu, cucumber and kimchi	
Hühnchen, Tofu, Gurke und Kimchi	

## LES ENTRÉES

STARTERS • VORSPEISEN

12h00 – 14h30 / 19h00 – 22h30

Mélange de jeunes pousses, sérac d'alpage	18
Pickles de fraise, amandes	
Vinaigrette gingembre rhubarbe	
Baby leaves, alpine serac	
Strawberry pickles, almonds	
Rhubarb ginger dressing	
Junge Blattsalat, Alprischkäse, Erdbeerpickel	
Mandeln und Vinaigrette Ingwer Rhabarber	
Trilogie de melon, jambon cru du Valais	18
Vinaigrette à la menthe	
Melon trilogy, dried ham from Valais, mint dressing	
Melonen-Trilogie, Walliser Rohschinken	
Pfefferminz-Vinaigrette	
Burratina et tomate ananas, pignon de pin	21
Basilic, granité de tomate jaune	
Burratina and pineapple tomato, pinenuts	
Basil, yellow tomato granite	
Burratina und Ananastomaten, Pinienlerne	
Basilikum, gelbes Tomatengranité	
Carpaccio de veau	35
Condiments agrumes artichaut, olives taggliache, parmesan	
Veal carpaccio, citrus and artichoke condiments Taggliache olives	
Parmesan cheese	
Kalbscarpaccio, Zitrusfruchte und Artischocken	
Olive Taggliache, Parmesan	
Duo de Truite de Vionnaz en gravelax et en rilette	23
Sauce crème à l'aneth	
Duo of Trout from Vionnaz gravelax and terrine	
Cream sauce with dill	
Duo von Vionnaz Forelle Gravelax und Rilette, Dill-Rahmsauce	

## LES PLATS

### MAIN COURSES • HAUPTSPEISEN

12h00 – 14h30 / 19h00 – 22h30

Côte de veau Suisse au serpolet Pommes de terre sautée à l'ail Swiss veal chop with serpolet, sautéed potatoes with garlic Schweizer Kalbskotelett mit Serpolet, Knoblauch-Bratkartoffeln	58
Risotto de petit pois, tomates séchées et safran Risotto with green peas, sun-dried tomatoes and saffron Erbsen-Risotto, getrocknete Tomaten und Safran	32
Pavé de turbot Écrasé de pommes de terre aux câpres Gel de citron confit, cacahuètes torréfiées, brocolinis grillés Turbot steak, mashed potatoes with caper Candied lemon gel, roasted peanuts, grilled brocolini Steinbutt, Kartoffelpuree mit Kapen, kandiertes Zitronengel, geröstete Erdnüsse, grillierte Brocolini	48
Côte de bœuf Suisse pour deux (Tomahawk) Ketchup maison et sauce béarnaise Mix de Légumes et salade verte Choix de frites ou pommes sautées à l'ail Prime rib for two Homemade ketchup and béarnaise sauce Vegetable medley and green salad Choice of fries or sauteed garlic potatoes Schweizer Rindshohrücken für Zwei Selbstgemachtes Ketchup und Béarnaise Sauce Marktgemüse und grüner Salat Serviert mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	148
Coquelet marinée au pesto de courgette Poireaux grillés. Marinated spring chicken with zucchini pesto Grilled leek Poularde marinier mit Zucchini-Pesto Gebratener Lauch	39

## LES CLASSIQUES

12h00 – 23h00

Club sandwich Classique Classic club sandwich Klassisches Club Sandwich	32
Salade César, poulet caramel – coco Caesar salad with coconut – caramel chicken Caesar Salad mit Kokoskaramell Poulet	27
Tortiglioni sauce Napolitaine ou Arrabiata Tortiglioni Napolitane or Arrabiata sauce Tortiglioni Tomaten oder Arrabiatasauce	24
Linguine Bolognaise Linguine Bolognese	24
Ambassador Burger au bœuf, fromage raclette Ambassador Beef Burger with Raclette Cheese Ambassador Rindsburger mit Raclettekäse	36
Fish & chips, sauce tartare du Chef Fish & chips, Chef's tartare sauce Fish & Chips, Sauce Tartare vom	28

## LES DESSERTS

12h00 – 23h00

Tartelette crème vanille, fraises fraîches Sorbet mojito Vanilla cream tartlet, fresh Strawberries, mojito sorbet Vanille-Törtchen, frische Erdbeere, Mojito-Sorbet	14
Brownie choco, nougatine, compoté poire Sésame, sorbet poire Chocolate brownie, nougatine, pear compote, sesame Pear sorbet Schokoladenbrownie, Nougatine, Birnenkompott, Sesam, Birnensorbet	14
Abricot réglisse, sorbet abricot Apricot liquorice, apricot sorbet Aprikosen-Lakritze, Aprikosen Sorbet	16
Moelleux au chocolat Chocolate cake Schokoladekuchen	16
Gros Chou vanille caramel / Pécans (à partager) Big vanilla caramel puff / pecan nuts (to share) Vanille-Karamell Windbeutel / Pekannüsse (zum teilen)	19
Mochi Sésame noir, yuzu, matcha, coco Black sesame, yuzu, matcha, coconut Schwarzer Sesam, Yuzu, Matcha, Kokos	6/pce