



AÏDA HÔTEL & SPA

# LE PARTAGE

---

## LES SUGGESTIONS ESTIVALES

|                                                                                                     |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Sucrine, salsa verde, colrave et radis</i>                                                       | <b>CHF. 24.-</b> |
| <i>Ceviche de sérioles, fraises vertes &amp; rouges et basilic</i>                                  | <b>CHF. 27.-</b> |
| <i>Camicia cruda, gamberi rosso, daterinos confites, roquette et burrata</i>                        | <b>CHF. 36.-</b> |
| <i>Céleri rémoulade façon Cacio e Pepe</i><br><i>*Supplément Thon rouge (70g) à 17 fr.-</i>         | <b>CHF. 24.-</b> |
| <i>Jambon de canette et Pêches rôties au romarin, piment et pesto rosso</i>                         | <b>CHF. 28.-</b> |
| <i>Notre version de la salade de pâtes d'été</i>                                                    | <b>CHF. 26.-</b> |
| <i>Gnocchi de pomme de terre aux tomates arlequin, sérac mariné aux herbettes et poivre sauvage</i> | <b>CHF. 28.-</b> |
| <i>Tagliatelle au Homard Bleu et fenouil</i>                                                        | <b>CHF. 55.-</b> |
| <i>Morone "all acqua pazza" olives taggiasche, câpres citron et persil plat</i>                     | <b>CHF. 42.-</b> |
| <i>Filet de boeuf au balsamique de myrtille, ajo blanco et salade de courgettes trompettes</i>      | <b>CHF. 59.-</b> |

## LES DESSERTS

|                                                                                      |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Fraises Clery à la syrah, sorbet fraise aux baies d'andaliman</i>                 | <b>CHF. 19.-</b> |
| <i>Moelleux aux abricots rôtis au miel de sapin, crème glacée à la fleur de lait</i> | <b>CHF. 19.-</b> |
| <i>Meringue au citron givré et bergamote</i>                                         | <b>CHF. 19.-</b> |
| <i>Glaces et sorbets maison</i>                                                      | <b>CHF. 7.-</b>  |

**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 suisse romande 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

---

## SUMMER SUGGESTIONS

|                                                                                           |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Sucrine, salsa verde, colrave and radish</i>                                           | <b>CHF. 24.-</b> |
| <i>Yellowtail ceviche, green &amp; red strawberries and basil</i>                         | <b>CHF. 27.-</b> |
| <i>Camicia cruda, gamberi rosso, candied daterinos, arugula and burrata</i>               | <b>CHF. 36.-</b> |
| <i>Cacio e Pepe -style celery remoulade<br/>*Extra Red Tuna (70g), 17 fr.-</i>            | <b>CHF. 24.-</b> |
| <i>Duckling ham and roasted peaches with rosemary, pimento and pesto rosso</i>            | <b>CHF. 28.-</b> |
| <i>Our version of summer pasta salad</i>                                                  | <b>CHF. 26.-</b> |
| <i>Potato gnocchi with harlequin tomatoes, Serac marinated with herbs and wild pepper</i> | <b>CHF. 28.-</b> |
| <i>Tagliatelle with blue lobster and fennel</i>                                           | <b>CHF. 55.-</b> |
| <i>Morone "all'acqua pazza" taggiasche olives, lemon capers and flat parsley</i>          | <b>CHF. 42.-</b> |
| <i>Fillet of beef with blueberry balsamic, ajo blanco and zucchini trumpet salad</i>      | <b>CHF. 59.-</b> |

## DESSERTS

|                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Clery strawberries with syrah, strawberry sorbet with andaliman berries</i>  | <b>CHF. 19.-</b> |
| <i>Moelleux with roasted apricots and fir tree honey, milk flower ice cream</i> | <b>CHF. 19.-</b> |
| <i>Meringue with frosted lemon and bergamot</i>                                 | <b>CHF. 19.-</b> |
| <i>Home-made ice creams and sorbets</i>                                         | <b>CHF. 7.-</b>  |

**LA BROCHE** - Spit-roasted pieces must be reserved 24 hours in advance

**Gruyère farm chicken with Grand St Bernard spices**

or

**Leg of lamb from the French-speaking part of Switzerland rubbed with wild oregano**

or

**Suckling pig Sardinian style(1/2 pig for 4 people)**

*Meat pieces are served with new potatoes cooked under the spit.*

*All prices are in Swiss francs and include VAT -*

*Some dishes can be adapted to 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 come from the European Community.*