

AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

LES SUGGESTIONS ESTIVALES

<i>Sucrine, salsa verde, colrave et radis</i>	CHF. 24.-
<i>Ceviche de sérioles, fraises vertes & rouges et basilic</i>	CHF. 27.-
<i>Camicia cruda, gamberi rosso, daterinos confites, roquette et burrata</i>	CHF. 36.-
<i>Céleri rave façon Cacio e Pepe *Supplément Thon rouge (70g) à 17 fr.-</i>	CHF. 24.-
<i>Jambon de canette et Pêches rôties au romarin, piment et pesto rosso</i>	CHF. 28.-
<i>Parmigiana de Seriole maturée, fromage d'Alpage et tomates fraîches</i>	CHF. 26.-
<i>Gnocchis de pomme de terre, Friarielli et Saucisses traditionnelles Italiennes</i>	CHF. 28.-
<i>Tagliatelle au Homard Bleu et fenouil</i>	CHF. 55.-
<i>Morone "all acqua pazza" olives taggiasche, câpres citron et persil plat</i>	CHF. 42.-
<i>Filet de boeuf au balsamique de myrtille, ajo blanco et salade de courgettes trompettes</i>	CHF. 59.-

LES DESSERTS

<i>Millefeuille façon Tiramisù, Crème glacée au Café</i>	CHF. 19.-
<i>"Ricotta i Pere"</i>	CHF. 19.-
<i>Meringue au citron givré et bergamote</i>	CHF. 19.-
<i>Glaces et sorbets maison</i>	CHF. 7.-

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 végan. 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>	CHF. 24.-
<i>Yellowtail ceviche, green & red strawberries and basil</i>	CHF. 27.-
<i>Camicia cruda, gamberi rosso, candied daterinos, arugula and burrata</i>	CHF. 36.-
<i>Cacio e Pepe -style celery remoulade *Extra Red Tuna (70g), 17 fr.-</i>	CHF. 24.-
<i>Duckling ham and roasted peaches with rosemary, pimento and pesto rosso</i>	CHF. 28.-
<i>Matured yellowtail "Parmigiana", Mountain cheese and fresh tomatoes</i>	CHF. 26.-
<i>Potatoes gnocchis, Friarielli and traditional italian sausages</i>	CHF. 28.-
<i>Tagliatelle with blue lobster and fennel</i>	
<i>Morone "all'acqua pazza" taggiasche olives, lemon capers and flat parsley</i>	CHF. 55.-
	CHF. 42.-
<i>Fillet of beef with blueberry balsamic, ajo blanco and zucchini trumpet salad</i>	CHF. 59.-

DESSERTS

<i>Tiramisu style millefeuille, coffee ice-cream</i>	
<i>"Ricotta i Pere"</i>	CHF. 19.-
<i>Meringue with frosted lemon and bergamot</i>	CHF. 19.-
<i>Home-made ice creams and sorbets</i>	CHF. 19.-
	CHF. 7.-

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.