



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

LES SUGGESTIONS HIVERNALES

Camicia Cruda à la truffe

CHF. 42.-

Artichaut façon César

CHF. 27.-

Velouté aux Haricots blancs, gambas rouges rôties au charbon de bois et vinaigre de myrtille

CHF. 34.-

Joue de veau braisée à la bière, Polenta gratinée au romarin

CHF. 32.-

Tortellini farcis, bouillon de chapon

CHF. 34.-

Ravioli farcis au parmesan, ragout blanc de boeuf

CHF. 36.-

Risotto d'Oro au safran & moelle, Parmegiano 36 mois

CHF. 45.-

Tagliatelle au Homard Bleu

CHF. 58.-

Filet de boeuf "Rossini" et truffe noire

CHF. 65.-

Sériole All'acqua Pazza

CHF. 42.-

LES DESSERTS

Chocolat Chaud, biscuit chocolat et glace vanille

CHF. 19.-

Panettone rôti au feu de bois, sabayon Abricotine

CHF. 19.-

Déclinaison d'agrumes

CHF. 19.-

Choux poire, noisette

CHF. 19.-

Glaces et sorbets maison

CHF. 7.-

NOS MENUS " PARTAGE "

Le Menu 10 dégustations

CHF. 140.-

Le Menu 16 dégustations

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

Black truffle Camicia Cruda

CHF. 42.-

Artichoke Caesar style

CHF. 27.-

Cream of white bean soup, charcoal-grilled red prawns and blueberry vinegar

CHF. 34.-

Braised veal cheek with beer, Polenta gratin with rosemary

CHF. 32.-

Stuffed tortellini, capon broth

CHF. 34.-

Ravioli stuffed with Parmesan cheese, white beef stew

CHF. 36.-

Risotto d'Oro with saffron & marrow, 36-month Parmigiano Reggiano

CHF. 45.-

Tagliatelle with Blue Lobster

CHF. 58.-

Rossini beef fillet with black truffle

CHF. 65.-

Sériole All'acqua Pazza (Mad Water)

CHF. 42.-

THE DESSERTS

Hot chocolate, chocolate biscuit and vanilla ice cream

CHF. 19.-

Panettone rôti au feu de bois, sabayon Abricotine

CHF. 19.-

Citrus variations

CHF. 19.-

Pear and hazelnut cabbage

CHF. 19.-

Homemade ice cream and sorbets

CHF. 7.-

NOS MENUS "PARTAGE"

Le Menus 10 dégustations

CHF. 140.-

Le Menus 16 dégustations

CHF. 170.-

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, 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.