



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, Parmigiano 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

<i>Camicia Cruda with black truffle</i>	CHF. 42.-
<i>Caesar-style artichoke</i>	CHF. 27.-
<i>Cream of white beans with charcoal-grilled red prawns and blueberry vinegar</i>	CHF. 34.-
<i>Veal cheek braised in beer, gratin polenta with rosemary</i>	CHF. 32.-
<i>Stuffed tortellini in capon broth</i>	CHF. 34.-
<i>Parmesan-stuffed ravioli, white beef ragout</i>	CHF. 36.-
<i>Risotto d'Oro with saffron and bone marrow, 36-month Parmigiano Reggiano</i>	CHF. 45.-
<i>Tagliatelle with blue lobster</i>	CHF. 58.-
<i>Beef fillet "Rossini" with black truffle</i>	CHF. 65.-
<i>Amberjack all'acqua pazza</i>	CHF. 42.-

DESSERTS

<i>Hot chocolate, chocolate biscuit and vanilla ice cream</i>	CHF. 19.-
<i>Wood-fired roasted panettone, Abricotine sabayon</i>	CHF. 19.-
<i>Citrus medley</i>	CHF. 19.-
<i>Choux pastry with pear and hazelnut</i>	CHF. 19.-
<i>Homemade ice cream and sorbets</i>	CHF. 7.-

OUR MENUS "PARTAGE"

<i>10-Course tasting experience</i>	CHF. 140.-
<i>16-Course tasting experience</i>	CHF. 170.-

A LA BROCHE - Spit-roasted dishes must be reserved 24 hours in advance

Farm-raised Gruyère chicken with Grand St Bernard spices

or

Milk-fed lamb leg from Valais, rubbed with wild oregano

or

Sardinian-style suckling pig (half pig for 4 people)

All spit-roasted meats 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.