



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Créations estivales aux influences transalpines et méditerranéennes

<i>Cappuccino de Parmesan affiné 36 mois, gelée de raisin fermenté, écume de fleur de lait</i>	CHF. 32.-
<i>Tomates de collection, origan glacé et câpres</i>	CHF. 25.-
<i>Truite fumée, pois chiches, ache des montagnes</i>	CHF. 29.-
<i>Boeuf mariné "crudo", baies et pecorino</i>	CHF. 34.-
<i>Tortelloni, serac d'Alpage et pesto d'herbes</i>	en entrée CHF. 25.- en suite CHF. 33.-
<i>Gamberi rossi, "camicia cruda", burrata</i>	CHF. 42.-
<i>Tagliolini, coquillages et poutargue</i>	CHF. 40.-
<i>Morone, aubergine et tapenade</i>	CHF. 50.-
<i>Onglet de veau, courgettes trompettes et amandes grillées</i>	CHF. 50.-

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Frites fraîches "Maison"</i>	CHF. 15.-
<i>Légumes de saison à l'huile d'olive extra vierge</i>	CHF. 15.-

<i>Les Desserts</i>	CHF. 17.-
<i>Sélection de fromages du Pays</i>	CHF. 20.-
<i>Meringue glacée, petits fruits</i>	CHF. 20.-
<i>Abricot, romarin et caramel</i>	CHF. 20.-
<i>Cerises, madeleine rôtie, yoghourt et miel</i>	CHF. 7.-

Pots de glaces et sorbets de saison "maison"

NOS MENUS "PARTAGE"

<i>Le Menu 10 services</i>	CHF. 140.-
<i>Le Menu 16 services</i>	CHF. 170.-

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

Créations estivales aux influences transalpines et méditerranéennes

Les pièces à la broche doivent être réservées 24h à l'avance

LA BROCHE - Pièces entières rôties à la broche

*Le Poulet fermier de la Gruyère
Aux épices du Grand St Bernard*

CHF. 50.- par personne
(min. 2 personnes)

*Le Gigot d'agneau de lait du Valais
Frotté à l'origan sauvage*

CHF. 55.- par personne
(min. 4 personnes)

*Le Cochon de lait à la Sarde
(1/2 cochon pour 4 personnes)*

CHF. 60.- par personne
(min. 4 personnes)

Les pièces de viande sont accompagnées de pommes de terre nouvelles cuites sous la broche

LES POISSONS - A voir avec le Chef et les aléas de la pêche

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

