



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Créations estivales aux influences transalpines et méditerranéennes

Cappuccino de Parmesan affiné 36 mois, gelée de raisin **CHF. 32.-**

fermenté, écume de fleur de lait

Oeuf parfait, chiodinis, cèpes, guanciale et bouillon de champignon **CHF. 29.-**

Truite fumée, pois chiches, ache des montagnes **CHF. 29.-**

Tempura de gamberi rossi, pickle d'oignon, oignons croustillants & crumble d'olives noirs **CHF. 31.-**

Ravioles de chanterelles et siphon chanterelle **CHF. 31.-**

Tortelloni, serac d'Alpage et pesto d'herbes **en entrée CHF. 25.-**
en suite CHF. 33.-

Boeuf, "camicia cruda", burrata **CHF. 42.-**

Tagliatelle, cèpes et persil **CHF. 40.-**

Morone, aubergine et tapenade **CHF. 50.-**

Filet de boeuf, courgettes trompettes, carotte et amandes grillées **CHF. 50.-**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches "Maison" **CHF. 15.-**

Légumes de saison **CHF. 15.-**

Les Desserts

Sélection de fromages du Pays **CHF. 17.-**

Meringue glacée à la rose, chocolat blanc et figues **CHF. 20.-**

Siphon tiramisu, coulis de café et crumble de café (comme un tiramisu) **CHF. 20.-**

Faux tatin façon tatin **CHF. 20.-**

Pots de glaces et sorbets de saison "maison" **CHF. 7.-**

NOS MENUS " PARTAGE "

LE MENU 10 SERVICES **CHF. 140.-**

LE MENU 16 SERVICES **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
Assaisonné 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



AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Summer creations with transalpine and Mediterranean influences

<i>Cappuccino of 36-months aged parmesan, fermented grape gelee, milk foam</i>	CHF. 32.-
<i>Slow-cooked egg, chiodinis, porcini, guanciale and mushroom broth</i>	CHF. 29.-
<i>Smoked trout, chickpeas, mountain sorrel</i>	CHF. 29.-
<i>Red prawn tempura, pickled onion, crispy onions & black olive crumble</i>	CHF. 31.-
<i>Chanterelles raviolis & chanterelle spuma</i>	CHF. 31.-
<i>Tortelloni, "serac d'alpage" and herbs pesto</i>	en entrée CHF. 25.- en suite CHF. 33.-
<i>Beef, "camicia cruda", burrata</i>	CHF. 42.-
<i>Tagliatelle, porcini, parsley</i>	CHF. 40.-
<i>Morone, eggplant & tapenade</i>	CHF. 50.-
<i>Beef fillet, courgette trompettes, carrot, toasted almond</i>	CHF. 50.-
<i>sides dishes</i>	
<i>Hand cut fries</i>	CHF. 15.-
<i>Seasonal vegetables</i>	CHF. 15.-
<i>Desserts</i>	
<i>Selection of local cheese</i>	CHF. 17.-
<i>Rose iced meringue, white chocolate & figs</i>	CHF. 20.-
<i>Tiramisu spuma, coffee coulis & coffee crumble (like a tiramisu)</i>	CHF. 20.-
<i>Faux tatin (Tatin style)</i>	CHF. 20.-
<i>pot of "homemade" seasonal ice creams and sorbets</i>	CHF. 7.-

OUR MENUS " PARTAGE "

THE 10-COURSE MENU

CHF. 140.-

THE 16-COURSE MENU

CHF. 170.-

All prices are in Swiss francs, including VAT –
Some dishes can be adapted to suit 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 are sourced from the European Union

AÏDA HÔTEL & SPA

LE PARTAGE

Summer collections with transalpine and Mediterranean influences

Spit-roasted dishes must be booked 24 hours in advance

THE SPIT - Whole cuts roasted on a spit

*Gruyère free-range chicken
With Grand St Bernard spices*

CHF. 50.- per person
(min. 2 persons)

*Valais suckling lamb leg
Wild oregano-seasoned*

CHF. 55.- per person
(min. 4 persons)

*Sardinian-style suckling pork
(half a pork for 4 people)*

CHF. 60.- per person
(min. 4 persons)

The cuts of meat are served with new potatoes cooked on a spit

FISH – upon the chef and the vagaries of fishing

*All prices are in Swiss francs, including VAT –
Some dishes can be adapted to suit 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 are sourced from the European Union*

