

LA SUISSE NATURELLEMENT  
A TASTE OF LOCAL FLAVOURS

SUR LE POUCE  
AT YOUR FINGERTIPS

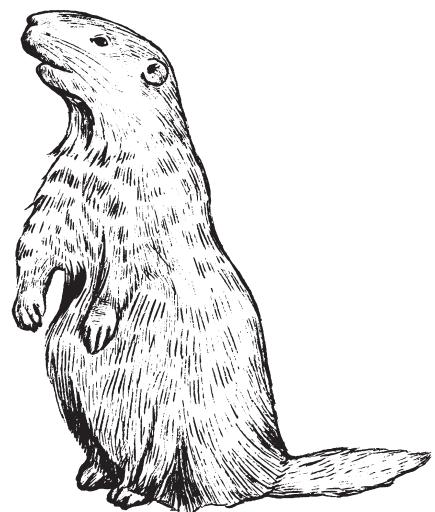
Rillette de féra du Léman et ses croûtons au raifort	15.-
Fera rillette from Lake Geneva, horseradish croutons	
Tomme vaudoise au four, mostarda de fruits confits, pain de seigle	16.-
Tomme vaudoise baked in the oven, candied fruit Mostarda, rye bread	
La traditionnelle « Patalette » au gruyère (6 pièces)	19.-
Traditional Gruyère cheese « Patalette » (6 pieces)	

LE JARDIN "D'HIVER"  
FROM THE WINTER GARDEN

Salade verte de mesclun, vinaigrette au miel de Manuka	Petite - Small	7.-
Mesclun salad, Manuka honey dressing	Grande - Large	12.-
Salade mêlée, légumes crus et cuits, vinaigrette au miel de Manuka	Petite - Small	8.-
Mixed salad, raw and cooked vegetables, Manuka honey dressing	Grande - Large	14.-

LE POTAGE  
THE GARDEN'S HARVEST SOUP

Velouté de courge muscade, crème double, croûtons	14.-
Butternut squash velouté soup, double cream and croutons	



LES TERRINES & SALAISONS  
TERRINES & COLD CUTS

Terrine maison au poivre vert, pickles et croûtons Homemade country style "Terrine" scented with green pepper, pickles and croutons	19.-
Planchette vaudoise Viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage Dried meat, bacon, raw ham, sausage and cheese	27.-
Assiette de viande séchée Cold cuts platter	29.-

# LA SUISSE NATURELLEMENT

## A TASTE OF LOCAL FLAVOURS

### LES RACLETTES

#### ALPINE & DAIRY RACLETTES

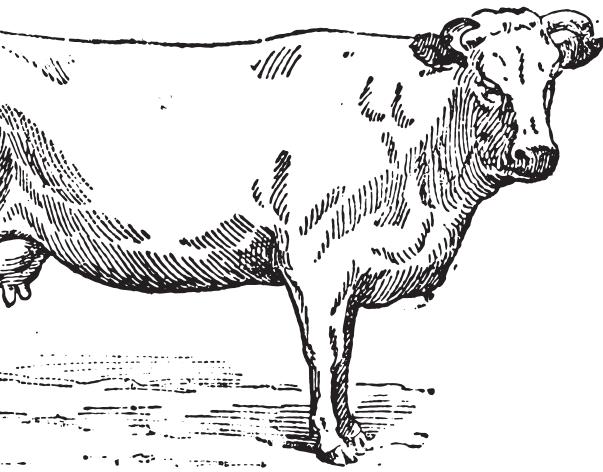
Nos raclettes sont servies avec des pommes de terre en robe des champs, des pickles et des petits oignons  
Our raclettes are served with jacket potatoes, pickles and small onions

La portion  
The portion

8.-

Dégustation de 3 fromages de laiterie ou d'alpage servie à discrédition  
A 3 kinds of cheese tasting served at will

38.-



### LES FONDUES

#### CHEESES FONDUES

Une sélection de fromages affinés dans des anciens forts militaires pour une fondue onctueuse et goûteuse.

A fine selection of “old military fort” aged cheeses for a creamy and savory fondue.

Fondue nature  
Cheese fondue

27.-

Fondue à la tomate (servie avec des pommes de terres en robe des champs)  
Tomato fondue (served with jacket potatoes)

29.-

Fondue au gingembre  
Ginger fondue

30.-

Fondue aux bolets séchés  
Boletus mushrooms fondue

36.-

Fondue à la truffe noire melanosporum, croûtons de pain paysan  
Black truffles “Melanosporum” fondue, rustic bread croutons

59.-

### LES ACCOMPAGNEMENTS

#### SIDE DISHES

Supplément de pommes de terre Extra potatoes	100g	3.-
Portion d'oignons Borettane Marinated onions Borettana style		4.-
Portion de petits légumes au vinaigre « maison » Pickled vegetables		4.-
Portion de chanterelles au vinaigre « maison » Homemade pickled chanterelle		8.-

# LA SUISSE NATURELLEMENT

## A TASTE OF LOCAL FLAVOURS

### LES FROMAGES CHEESES

Tous les soirs, diverses dégustations de fromages suisses vous sont proposées à choix. Pour les plus gourmands, un généreux buffet comprenant plus de 20 variétés de fromages de laiterie et d'alpage agrémenté d'une sélection variée de pain, de pommes de terre en robe des champs, de fruits secs et de moutarde douce aux fruits est également proposé.

Every evening, we reveal a delightful and various selection of Swiss cheeses tastings. For the gourmets, a generous buffet with more than 20 varieties of Swiss dairy and alpine cheeses is also available, served alongside with an array of breads, jacket potatoes, dried fruit and sweet fruit mustard.

Dégustation de 3 fromages à choix Tasting of 3 cheeses of your choice	18.-
Dégustation de 5 fromages à choix Tasting of 5 cheeses of your choice	24.-
A discréption (sous forme de buffet) Served at will in buffet-style	35.-



### LES INCONTOURNABLES INTERNATIONAL FAVOURITES

Mac & Cheese - pâtes, lardons, oignons, crème, gruyère Mac & Cheese - bacon, onions, cream, Gruyère cheese	22.-
Saucisse de Saint-Gall grillée, salade verte, rösti ou pommes frites Saint-Gall sausage roasted, green salad, rösti or French fries	29.-
Emincé de veau à la zurichoise, rösti Zürich-style minced veal, rösti	42.-
Escalope panée « Wiener Schnitzel », pommes frites, salade verte Viennese Schnitzel, French fries, green salad	49.-

### LES RÖSTIS – SERVIS AVEC UNE SALADE VERTE RÖSTIS -SERVED WITH GREEN SALAD

Rösti nature Original plain Rösti	16.-
Rösti œuf au plat Rösti with fried eggs	18.-
Rösti jambon & œuf Rösti with eggs & ham	22.-
Rösti jambon & raclette valaisanne Rösti with «Valaisanne Raclette» & ham	26.-
Rösti gratiné au vacherin Mont d'Or Rösti baked in oven with Vacherin Mont d'Or	26.-
Rösti raclette lard fermier & œuf au plat Rösti with raclette, farm bacon & fried egg	28.-
Rösti jambon cuit fumé, fromage, œuf au plat Rösti with smoked ham, cheese, fried egg	28.-
Supplément truffe noire « Tuber Melanosporum » 5g Black truffles supplement « Tuber Melanosporum »	32.-

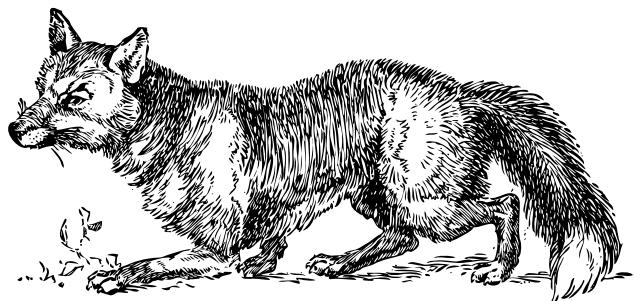
# LA SUISSE NATURELLEMENT

## A TASTE OF LOCAL FLAVOURS

### LES KIDS (jusqu'à 12 ans)

#### KIDS' SELECTION (up to 12 years old)

Macaronis à la sauce tomate maison Macaroni with homemade tomato sauce	10.-
Velouté de courge muscade, crème double, croûtons Butternut squash velouté soup, double cream and croutons	10.-
Mac & Cheese - pâtes, lardons, oignons, crème, gruyère Mac & Cheese - macaroni, bacon, onions, cream, Gruyère cheese	15.-
Chicken Nuggets maison, pommes frites ou rösti Homemade Chicken Nuggets, French fries or rösti	18.-
Saucisse de veau grillée, pommes frites ou rösti Grilled veal sausage, French fries or rösti	18.-
Emincé de veau à la zurichoise, pommes frites ou rösti Zürich-style minced veal, French fries or rösti	22.-



### LES DOUCEURS DU LODGE

#### THE LODGE SWEET TREATS

Selection de glaces et de sorbets Selection of ice creams & sorbets	5.-
Tarte ou dessert du jour Savoury pie of the day	7.-
Coupe Danemark, sauce maison au chocolat chaud, chantilly Danish coup and its homemade hot chocolate sauce	12.-
Meringue double crème, compotée de myrtilles Meringue double cream, blueberry compote	14.-
Moelleux au chocolat, glace à la vanille Chocolate melting cake, vanilla ice cream	14.-
Crème glacée à la vanille, vermicelles, chantilly, griottes Vanilla ice cream, vermicelli, whipped cream, sour cherries	14.-

# LA SUISSE NATURELLEMENT

## A TASTE OF LOCAL FLAVOURS

### À L'EMPORTER

#### TAKEAWAY

##### SANDWICHES

A commander la veille pour le lendemain  
To order the previous evening

Jambon-beurre 16.-

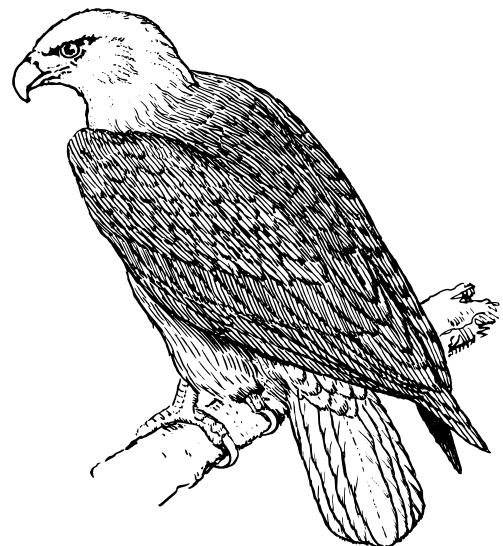
Baguette, beurre d'alpage, jambon cuit  
du Château

Baguette, alpine butter, cooked ham  
from "le Château"

"La Vache & Le Cochon" 22.-

Baguette croustillante, beurre d'alpage,  
jambon cuit du Château, fromage de  
laiterie

Crusty baguette, alpine butter, cooked  
ham from "le Château", local cheese .  
Cut to length in whole meters



##### CLUB SANDWICHES

A commander la veille pour le lendemain  
To order the previous evening

"L'alpage" 22.-

Pain de mie, jambon cru, gruyère d'alpage,  
beurre d'alpage  
Sandwich bread, alpine butter, raw ham,  
gruyere cheese

"1870" 26.-

Pain de mie, viande séchée, salade,  
beurre d'alpage, cornichons  
Sandwich bread, dried meat, salad,  
alpine butter, pickles