

LA SUISSE NATURELLEMENT A TASTE OF LOCAL FLAVOURS

SUR LE POUCE AT YOUR FINGERTIPS

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

LE JARDIN "D'HIVER" FROM THE WINTER GARDEN

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



LE POTAGE THE GARDEN'S HARVEST SOUP

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

LES TERRINES & SALAISONS TERRINES & COLD CUTS

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

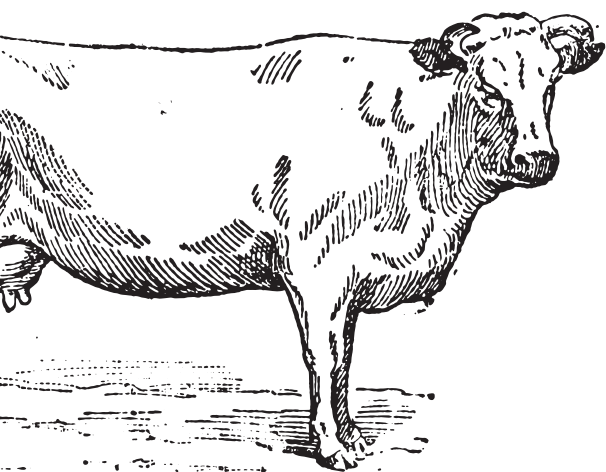
The portion

8.-

Dégustation de 3 fromages de laiterie ou d'alpage servie à discrétion

A 3 kinds of cheese tasting served at will

38.-



LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Supplément de pommes de terre	100g	3.-
-------------------------------	------	-----

Extra potatoes

Portion d'oignons Borettane	4.-
-----------------------------	-----

Marinated onions Borettana style

Portion de petits légumes au vinaigre « maison »	4.-
--	-----

Pickled vegetables

Portion de chanterelles au vinaigre « maison »	8.-
--	-----

Homemade pickled chanterelle

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.-

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 18.-
Tasting of 3 cheeses of your choice

Dégustation de 5 fromages à choix 24.-
Tasting of 5 cheeses of your choice

A discrétion (sous forme de buffet) 35.-
Served at will in buffet-style



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 » Black truffles supplement « Tuber Melanosporum »	32.-

LES INCONTOURNABLES INTERNATIONAL FAVOURITES

Mac & Cheese - pâtes, lardons, oignons, crème, gruyère 22.-
Mac & Cheese - bacon, onions, cream, Gruyère cheese

Saucisse de Saint-Gall grillée, salade verte, rösti ou pommes frites 29.-
Saint-Gall sausage roasted, green salad, rösti or French fries

Emincé de veau à la zurichoise, rösti 42.-
Zürich-style minced veal, rösti

Escalope panée « Wiener Schnitzel », pommes frites, salade verte 49.-
Viennese Schnitzel, French fries, green salad

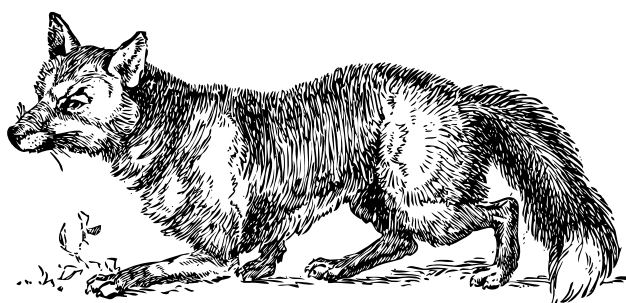
LA SUISSE NATURELLEMENT

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

Sélection 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

