le Rochegrise

LA CARTE
MENU

Tout est dans la simplicité, mais l'exécution de la simplicité nécessite une grande rigueur. La constante volonté de la connaissance des produits dans les moindres détails permet le début d'un voyage épicurien.

Dans notre brasserie Le Rochegrise, nous recherchons quotidiennement à transmettre simplicité, plaisir, rigueur et identité culinaire en mettant en avant des produits frais de notre terroir.

C'est à travers le respect de ces valeurs que notre brigade de cuisine vous souhaite un bon appétit et un moment de plaisir simple chez nous

It's all about simplicity, but the execution of simplicity requires rigour. The constant willingness to know the products down the smallest details allows the beginning of an epicurean journey.

In our Le Rochegrise brasserie, we strive daily to transmit simplicity, pleasure, rigour and culinary identity by highlighting fresh products from our region.

It is through the respect of these values that our kitchen brigade wishes you „bon apétit" and a moment of simple pleasure in our restaurant.

Chef Davide Esercito

Entrées
Starters

Œuf de poule bio, fondue de gruyère 24 mois, myrtilles, variation de champignons et éponge au cacao — **24.-**
Organic hen's egg, Gruyère fondue 24 months, blueberry, mushrooms and cocoa sponge cake

Tartare de veau fumé au sapin, flan à la truffe, pistache, et beignet au sarrasin — **36.-**
Fire bud smoked veal tartar, truffle flan, pistachio and buckwheat fritters

Saint-Jacques, variation de chou-fleur, pommes à la vanille et huile piquante — **32.-**
Scallops, cauliflower, vanilla apple and spicy oil

Terrine de lapin tiède, burrata, puntarelle et oignons aigre-doux — **28.-**
Rabbit terrine, burrata, puntarelle and sweet and sour onion

Suggestions végétariennes
Vegetarian suggestions

Tartelette de pâte brisée au poireau, saladine de chou rouge fermenté, yogourt et vinaigrette à la truffe — **24. -**
Leek shortcrust pastry tartlet, fermented red cabbage salad, yogurt and truffle vinaigrette

Velouté du jour — **20. -**
Soup of the day

Boulettes de quinoa, pesto de roquette, mayonnaise au lait d'amandes et crudité de légumes — **26. -**
Quinoa balls, arugula pesto, almond milk mayonnaise and raw vegetables

Pâtes & risottos
Pasta & risotto

Risotto „acquerello", cerf mariné au vieux balsamique, poudre de champignons et noisettes — **26. -**
Risotto „acquerello" , venison marinated in aged balsamic, mushroom powder and hazelnuts

Paccheri „mancini", ricotta au citron, sauce „amatriciana", émulsion citron et carpaccio de langoustine — **28. -**
Paccheri „mancini", lemon ricotta, „amatriciana" sauce, lemon emulsion and langoustine carpaccio

Tagliolini „santoni", sauce à l'oignon , truffe, „espuma di parmigiano" et câpres — **35. -**
Tagliolini „santoni", onion sauce, truffle, „espuma di parmigiano" and capers

Les Classiques
The Classics

Les röstis à notre façon / *Rösti in our own way* — **30. -**
Sauce tomate, mozzarella di bufala, lard valaisan, roquette, copeaux de vieux gruyère, vinaigrette balsamique
Tomato sauce, mozzarella di bufala, Valaisan bacon, arugula, old „Gruyère" cheese, balsamic vinaigrette

Plat végétarien / *Vegetarian dish* Plat végan / *Vegan dish*
Les poissons proviennent de Suisse, de la mer du Nord et de la Méditerranée
Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Fish come from Switzerland, Mediterranean and North Sea. Meats from Switzerland and France.
Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Croûte au fromage servie avec un œuf — **24. -**
Cheese crust served with an egg

Faux filet de bœuf suisse, sauce au poivre et champignons, pommes de terre sautées — **49. -**
Swiss beef sirloin, pepper and mushroom sauce, fried potatoes

Les plats de terre
Courses from the land

Joue de veau, purée de céleri-rave à la truffe, poireau braisé, chips de polenta et sauce au Comté — **44. -**
Veal cheek, mashed celery roots flavoured with truffle, braised leek, polenta chips and „Comté" sauce

Noisettes de chevreuil, poire botzi au vin rouge, crème de carotte à la cardamome et chou rouge confit — **46. -**
Roe deer medaillons, botzi pear in red wine, cardamom carrot cream and candied red cabbage

Poitrine de cochon suisse, crème de panais, trévise au vinaigre de xérès, pignons et raisins secs — **42. -**
Swiss pig's breast, parsnip cream, sherry vinegar treviso, pine nuts and raisins

Faux filet de bœuf suisse rassis à l'os 4 semaines, échalotes au sel, choux de Bruxelles et maïs — **49. -**
Dry-aged (4 weeks) swiss beef tenderloin, salted shallot, Brussels sprouts and corn

Les plats de mer
Courses from the sea

Filet de cabillaud skrei, crème de pois chiches, „cime di rapa", mayonnaise de poivrons„friggitello", guanciale fondant — **44. -**
Skrei cod fillet, chickpea cream, „cime di rapa", „friggitello" bell pepper mayonnaise, melting guanciale

Sandre du lac à la poudre d'herbes, crémeux à la courge, châtaigne, émulsion a la bière ambrée — **42. -**
Lake pikeperch flavoured with herbs, pumpkin creamy, chestnut and amber beer emulsion

Garnitures supplémentaires
Additional side dishes

Pommes frites / *Fries* — **9.-**

Riz basmati / *Basmati rice* — **7.-**

Epinards à l'huile / *Spinach in oil* — **9.-**

Légumes du jour / *Vegetables of the day* — **9.-**

Cassolette de champignons / *Wild mushrooms* — **12.-**
Wild Mushrooms

Plat végétarien / *Vegetarian dish* Plat végan / *Vegan dish*
Les poissons proviennent de Suisse, de la mer du Nord et de la Méditerranée
Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Fish come from Switzerland, Mediterranean and North Sea. Meats from Switzerland and France.
Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Fromages
Cheese

Assiette de fromages suisses par notre sélection et confiture — **25. -**
Selection of swiss cheeses and jam

Desserts
Desserts

Dessert du jour — **14. -**
Dessert of the day

Ananas et réglisse / Pinapple and licorice (gluten free - lactose free - vegetarian) — **16. -**
Tacos ananas, crémeux à la réglisse, sorbet réglisse
Pineapple tacos, licorice cream, licorice sorbet

Café - chocolat 66% / *Coffee - chocolate 66%* — **16. -**
Crémeux chocolat 66%, gâteau chocolat et glace au café
66% chocolate cream, chocolate cake and coffee ice cream

Miel, noix et ricotta / Honey, nuts and ricotta — **18. -**
Praliné noix, génoise au miel, glace de ricotta
Walnut praline, honey sponge cake, ricotta ice cream

Café gourmand — **18. -**
Gourmet coffee

Glaces
Ice-creams

Glaces / *Ice-cream*
Chocolat suisse, vanille bourbon, crème double, espresso croquant, fraise, pistache, noisette, coco
Swiss chocolate, vanilla bourbon, double cream, crunchy espresso, strawberry, pistachio, hazelnut, coconut
La boule / *per scoop* — **5. -**

Sorbets / *Sorbets*
Abricot, mangue, fruit de la passion, framboise, citron vert
Apricot, mango, passion fruit, raspberry, lemon-lime

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be happy to inform you about the ingredients used in the composition of our dishes and may cause allergies or intolerances.

Plat végétarien / *Vegetarian dish* Plat végan / *Vegan dish*
Les poissons proviennent de Suisse, de la mer du Nord et de la Méditerranée
Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Fish come from Switzerland, Mediterranean and North Sea. Meats from Switzerland and France.
Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.