

Fromages Cheese

Assiette de fromages suisses par notre sélection et confiture
Selection of swiss cheeses and jam



28.-

Desserts Desserts

Dessert du moment
Dessert of the moment



16.-

Tiramisu Doppio Ristretto
Doppio Ristretto Tiramisu



19.-

Croquant au fruits sec, duo de chocolat et fraîcheur à la menthe
Crispy with dried fruits, duo of chocolate, and mint freshness



16.-

Mousse de yuzu, sorbet camomille et crème pâtissière à la vanille de Tahiti
Yuzu mousse, chamomile sorbet, and Tahitian vanilla pastry cream.



18.-

Café Gourmand / Thé Gourmand
Coffee Gourmand / Tea Gourmand



19.-

Glaces Mövenpick Mövempick Ice-creams

Glaces / Ice-cream



6.-

Chocolat suisse, vanille bourbon, crème double, fraise, pistache, noisette, coco
Swiss chocolate, vanilla bourbon, double cream, strawberry, pistachio, hazelnut, coconut



6.-

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

6.-

Supplément crème fouettée
Supplement whipped cream

3.-

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 appétit“ and a moment of simple pleasure in our restaurant.

Chef Davide
Esercito

Les poissons proviennent de Suisse et Europe.
Les viandes proviennent de Suisse et Europe. Prix nets en CHF, TVA
8.1%, service compris.

*Fish come from Switzerland and Europe. Meats from Switzerland
and Europe. Net prices in CHF, 8.1% VAT, service included.*

Les plats sont adaptables selon les possibilités du chef en matière d'allergènes. N'hésitez pas à poser vos questions au personnel de salle / The dishes can be adapted according to the chef's capabilities regarding allergens. Please feel free to ask any questions to the dining room staff.

Vegan symbol /
Vegetarian dish

Vegan symbol /
Vegan dish

Sans gluten /
Gluten free

Sans lactose/
Lactose free



Entrées Starters

Salade mesclun et jeunes pousses, légumes crus et cuits, servie avec sauce au miel et moutarde de Meaux  22.-

Mesclun and sprouts salad, raw and cooked vegetables, served with Meaux mustard and honey sauce

Noix de Saint-Jacques à la plancha, duo d'asperges, ricotta au four et tartare de câpres

Seared scallops, duo of asparagus, baked ricotta, and caper tartare

Œuf de poule Bio à basse température, crèmeux de petit pois, chips de jambon

Organic low-temperature cooked hen's egg, creamy peas, ham chips

Tartare de veau, brunoise de poivrons, sauce pizzaiola et mousse de stracciatella

Veal tartare, diced peppers, pizzaiola sauce, and stracciatella mousse

Filet de lapin bardé au speck du Tyrol, sauce verte, chou blanc mariné, pesto d'olive noire et yaourt Grec

Tyrolean speck-wrapped rabbit fillet, green sauce, pickled white cabbage, black olive pesto, greek yogurt

Suggestions végétariennes

Vegetarian suggestions

Boulettes de quinoa, poivron fumé, petits légumes, et amandes    26.-

Quinoa patties, smoked bell pepper, small vegetables, and almonds

Aubergines violettes croustillantes, salade coleslaw et petites herbes, sauce au curry rouge,  émulsion au lait de coco

Crispy purple aubergine, delicate coleslaw and herb salad, red curry sauce, coconut milk foam

Velouté du moment avec croutons de pain au romarin 

Seasonal velouté with rosemary-infused croutons

Pâtes & risotto

Pasta & risotto

Risotto à la crème de courge, cima di rapa, saucisse et scamorza fumée

Creamy pumpkin risotto with turnip tops, sausage, and smoked scamorza

Spaghettone Mancini, ail noir, burrata, câpres et gel de pamplemousse

Spaghettone Mancini, black garlic, burrata, capers, and grapefruit gel

Raviolo de pomme de terre farci à la côte de blette, poutargue de mullet, réduction de datterino

Potato ravioli stuffed with chard rib, mullet roe, datterino reduction

Tagliatelle Fraîches Maison à la truffe noire, spuma de parmesan et réduction de jus de viande

Black truffle-Infused tagliatelle, parmesan espuma, and reduced meat jus

Les poissons proviennent de Suisse et Europe.
Les viandes proviennent de Suisse et Europe. Prix nets en CHF, TVA
8.1%, service compris.

Fish come from Switzerland and Europe. Meats from Switzerland
and Europe. Net prices in CHF, 8.1% VAT, service included.

Les plats sont adaptables selon les possibilités du chef en matière d'allergènes. N'hésitez pas à poser vos questions au personnel de salle / The dishes can be adapted according to the chef's capabilities regarding allergens. Please feel free to ask any questions to the dining room staff.

 Plat végétarien /
Vegetarian dish

 Plat végan /
Vegan dish

 Sans gluten /
Gluten free

 Sans lactose /
Lactose free

Les Classiques The Classics

Les rösti à notre façon / Rösti our way

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 shavings, balsamic vinaigrette

32.-

 32.-

Croûte au fromage Gruyère et vacherin, oeuf et pickles de cornichon et oignon

Gruyère and vacherin cheese croute, with egg, pickled cucumber and onion

25.-

 26.-

Les plats de terre

From the land

32.-

Côte de porc suisse, crèmeux de panais, pesto de noisette et giardiniera de légumes de saison

Swiss pork chop, creamy parsnip, hazelnut pesto, and seasonal vegetable giardiniera

28.-

Médaillon de poulet farci au lard, variation de brocoli à l'ail des ours, émulsion de girolle et gingembre

Stuffed chicken medallion with bacon, variation of broccoli with wild garlic, chanterelle and ginger emulsion

26.-

Canette rôtie en croûte de sésame, purée de courge à l'anis étoilé, maïs, raisin blanc et sauce à la grenade et cassis

Sesame-crusted roasted duck, anised squash purée, corn, white grapes, pomegranate and blackcurrant sauce

22.-

Les plats de mer

From the sea

30.-

Médaillon de Lotte, laqué au Jus de carotte et curcuma, quinoa soufflé, chanterelles, salicornes et sauce Bordelaise

Monkfish medallion, carrot and turmeric glaze, puffed quinoa, chanterelles, samphire, Bordelaise sauce

32.-

Saumon suisse à la plancha, agretti sauté à l'ail, purée de chou-fleur, émulsion de citron

Swiss salmon grilled on a plancha, sautéed agretti with garlic, cauliflower puree, lemon emulsion

40.-

Garnitures supplémentaires

Additional side dishes

32.-

Pommes frites / Fries

  

40.-

Riz basmati / Basmati rice

  

32.-

Epinards sautés / Sauteed spinach

  

12.-

Cassolette de Champignons / Mushroom casserole

 

9.-

Légumes du moment / Vegetables of the moment

  

Les poissons proviennent de Suisse et Europe.
Les viandes proviennent de Suisse et Europe. Prix nets en CHF, TVA
8.1%, service compris.

Fish come from Switzerland and Europe. Meats from Switzerland
and Europe. Net prices in CHF, 8.1% VAT, service included.

Les plats sont adaptables selon les possibilités du chef en matière d'allergènes. N'hésitez pas à poser vos questions au personnel de salle / The dishes can be adapted according to the chef's capabilities regarding allergens. Please feel free to ask any questions to the dining room staff.

 Plat végétarien /
Vegetarian dish

 Plat végan /
Vegan dish

 Sans gluten /
Gluten free

 Sans lactose /
Lactose free