

Bienvenue au restaurant

Le Grütli

*Le chef Julien Saudan
et sa compagne Marie Monod
vous souhaitent un excellent moment*

*Au Grütli,
nous mettons un point d'honneur
à vous servir en priorité
des produits de qualité, frais et
entièrement transformés par nos soins.*

« *La cuisine est un art et tout art
demande patience* »

*Nous travaillons exclusivement avec des produits frais.
Il se peut donc qu'un plat manque à la carte en fonction
des disponibilités de nos fournisseurs.*

Nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur

« *Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits
bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison »
établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC),
GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food* ».



Le menu Chasse

(Servi uniquement le soir et le dimanche midi)

Amuse bouche du moment

* * *

Le Chevreuil (Aut)

*Le cuissot « al ragù » servi dans une raviole ouverte,
noisettes et petits légumes, émulsion à la betterave*

* * *

La cuisse de Lièvre (Aut / CH / Fr)

*A la royale façon du Chef, jus de braisage réduit,
choux rouges aux raisins, chutney de raisinets et airelles,
purées de choux de Bruxelles et marrons
poire pochée et spätzlis au café*

* * *

Les Marrons

*Panna cotta de marrons, petits crémeux au café,
streusel à la cannelle et brisures de marrons caramélisées*

* * *

Café et mignardises

La carte des mets

(Servie uniquement le soir et le dimanche midi)

Les entrées :

Les Champignons

*Mousseux de champignons de Paris,
bouillon de cèpes au thé fumé, croûte de pain fondue,
pleurotes, céleris branche, panais et célestines au sarrasin*

20

Les Crustacés (USA / Viet / Dk)

*Bisque de homard gélifiée parfumée au Cognac, langoustine,
salade de crevettes aux pamplemousses roses en croustillant de brick,
endives, radis et fenouils*

23

Les joues de Cerf (NZ)

*En effiloché tiède, câpres, cornichons et moutarde douce,
mille feuilles de céleris et poires confit,
compote acidulée aux pruneaux, sorbet d'oignons rouges*

22

Le Chevreuil (Aut)

*Le cuissot « al ragù » servi dans une raviole ouverte,
noisettes et petits légumes, émulsion à la betterave*

21

Les plats :

La selle de Chevreuil (Aut - min 2 personnes, sur réservation)

*Jus réduit, choux rouges aux raisins, chutney de raisinets et airelles,
purées de choux de Bruxelles et marrons
poire pochée et spätzlis au café*

53 p.p.

La cuisse de Lièvre (Aut / CH / Fr)

*A la royale façon du Chef, jus de braisage réduit,
choux rouges aux raisins, chutney de raisinets et airelles,
purées de choux de Bruxelles et marrons
poire pochée et spätzlis au café*

48

Le filet de Porc (CH)

*Mariné au soja, jus monté au beurre de cacahuètes,
condiment coriandre et piments, mousseline de céleris à l'huile de sésame,
brocolis et salsifis glacés, escouton de maïs*

39

Le Cabillaud (Dk)

*Cuit basse température, mayonnaise à l'aneth,
embeurrée de choux et carotte nouvelle glacée au beurre de Pastis,
pressé rôti de pommes de terre au citron*

40

Les Tagliatelle maison

*Crème de miel, cerneaux de noix torréfiés,
potimarron, copeaux de fromage de chèvre et thym*

36

Les desserts :

Les 3 Fromages

*Le choix du chef, compote d'oignons au balsamique
et chutney de figues séchées au vin rouge*

11

Les Marrons

*Panna cotta de marrons, petits crémeux au café,
streusel à la cannelle et brisures de marrons caramélisées*

16

Le Chocolat

*En crème onctueuse au chocolat 70%,
marmelade d'oranges et coings,
mousse au chocolat blanc en cannelloni croustillant au cacao*

17

La Pomme

*Le cœur de Granny Smith confit, caramel au cidre,
tuile croquante aux amandes et glace aux lentilles corail*

17

Pour les enfants, le chef propose :

Émincé de poulet à la crème ou filet de daurade, garniture du moment

Boule de glace ou sorbet

16