

# ESPACE WEISSHORN

## CHASSE 2026

### LES ENTRÉES FROIDES

|                                                                                                   |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>UN FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES</b>                                                          | <b>23.00</b> |
| <b>Glacé au jus d'airelles et un coulis Louise-Bonne légèrement acidulé, cromesquis de gibier</b> |              |
| <i>Glazed duck foie gras with cranberry juice and a slightly tangy Louise-Bonne coulis</i>        |              |
| <i>Entenfett, glasiert mit Preiselbeersaft und einem leicht säuerlichen coulis</i>                |              |

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>UNE TERRINE DE CHASSE À L'ANCIENNE</b>                                           | <b>21.00</b> |
| <b>Aux fruits secs et son extraction aux myrtilles, un pain grillé aux céréales</b> |              |
| <i>A traditional game terrine with dried fruit and a blueberry sauce</i>            |              |
| <i>Eine traditionelle Wildterriner mit Trockenfrüchten und Heidelbeerextrakt</i>    |              |

### LES ENTRÉES CHAUDES

|                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>UN CANNELLONI DE MARCASSIN AUX TRUFFES DU PAYS</b>                        | <b>25.00</b> |
| <b>Jus corsé de gibier et un sabayon aux feuilles de figuiers</b>            |              |
| <i>Wild boar cannelloni with local truffles</i>                              |              |
| <i>Cannelloni vom Wildschwein mit Trüffeln aus der Region</i>                |              |
| <b>LA CRÈME DE COURGE AUX PAINS D'ÉPICES</b>                                 | <b>19.00</b> |
| <b>Éclats de marrons et un sabayon aux arômes de sycones</b>                 |              |
| <i>Cream of squash soup with gingerbread, chestnut pieces, and a sabayon</i> |              |
| <i>Kürbissuppe mit Lebkuchen, Marronstückli und einem Sabayon</i>            |              |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## CHASSE 2026

### LES PLATS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| DES RAVIOLES DE CHASSE | 29.00 |
|------------------------|-------|

|                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Aux parfums de sous-bois, crème légère aux herbes</b><br/><i>game ravioli with the flavours of the woodland, served with a light herb cream</i><br/><i>Jagd-Ravioli mit Aromen des Unterholzes, leichte Kräutercreme</i></p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| UN CIVET DE CHEVREUIL | 36.00 |
|-----------------------|-------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Au genièvre et aux baies sauvages, poires au sirop, châtaignes caramélisées et des spätzli au paprika fumé</b><br/><i>Venison stew with juniper and wild berries, pears in syrup, caramelized chestnuts</i><br/><i>Rehragout mit Wacholder und Waldbeeren, Birnen in Sirup, karamellierte Maronen</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                  |       |
|------------------|-------|
| UN FILET DE CERF | 46.00 |
|------------------|-------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Aux pruneaux confits et aux oignons jaunes vinaigrés, et une sauce grand Veneur au génépi des Alpes. Des spätzli au paprika fumé</b><br/><i>A fillet of venison with candied prunes and pickled yellow onions</i><br/><i>Ein Hirschfilet mit kandierte Pflaumen und in Essig eingelegten gelben Zwiebeln</i></p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| LE PLAT DU CHASSEUR BREDUILLE | 32.00 |
|-------------------------------|-------|

|                                                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Avec accompagnements de chasse</b><br/><i>The hunter's dish comes up empty, served with game accompaniments</i><br/><i>Das Jägergericht mit Beilagen aus der Jagd</i></p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LES ENTRÉES

UNE TOMME FLEURETTE COULANTE ET CROUSTILLANTE 25.00

**variation de pommes et des salaisons d'Anniviers, mesclun aux pignons de pin**

*Creamy and crispy Tomme Fleurette*

*Cremiger und knuspriger Tomme Fleurette*

L'ŒUF PARFAIT DU VALAIS 26.00

**aux parfums des sous-bois, sabayon au café et noisettes, tuiles de lard sec et Amandine**

*Perfect Valais egg*

*Perfektes Walliser Ei*

UNE DÉCLINAISON DE SALADE VERTE ET DE LÉGUMES 15.00

**une vinaigrette de fruits rouges**

*Variety of green salads and vegetables*

*Auswahl an Blattsalaten und Gemüse*

UNE PLANCHETTE VALAISANNE 32.00

*Valaisan plank*

*Walliser Plättchen*

UNE PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE 34.00

*Dried meat platter*

*Platte mit Trockenfleisch*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LA BROCHE ou SUGGESTION DU JOUR

### LA BROCHE, SUGGESTION DU JOUR OU LE MENU

**Et ses garnitures**

*Meat of the day cooked on the spit with garnish*

*Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen*

PRIX  
SELON  
ARDOISE

## LES PLATS

### LE FILET D'OMBLE CHEVALIER DU BRÜGGLI 45.00

**rôti sur sa peau aux citrons confits, beurre blanc à l'estragon et une mousseline à l'huile d'olive**

*Brüggli's Arctic char fillet*

*Saiblingfilet vom Brüggli*

### LE FILET DE BŒUF DU PAYS GRILLÉ AUX CINQ POIVRES 58.00

**pulpes de myrtilles et des carottes fanes glacées, un beurre chaud au vin rouge et des pommes pont-neuf frites**

*Grilled local beef tenderloin with five-pepper seasoning*

*Gegrilltes Rinderfilet aus der Region mit fünf Pfeffersorten*

### UNE VARIATION DE CAROTTES ÉTUVÉES PUIS RÔTIES ET ACIDULÉES DE CITRON 29.00

**des légumes de la plaine du Rhône et un crumble au curry doux, crème de fromage blanc et des cubes de polenta au romarin**

*Assorted carrots, first steamed then roasted, with a zesty lemon glaze*

*Variation aus gedünsteten, anschließend gebratenen Karotten mit einem Hauch von Zitrone*

**Ketchup, moutarde, mayonnaise : le premier compris, les suivants 50ct pce**

*Ketchup, mustard, mayonnaise: the first one included, the next ones 50 cents each*

*Ketchup, Senf, Mayonnaise: das erste Produkt inklusive, jedes weitere 50 Cent pro Stück*

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande**

# ESPACE WEISSHORN

## LES PIZZAS

MARGHERITA24.00

**Sauce tomate, mozzarella di bufala, pesto de basilic à l'huile d'olive et basilic frais**

*Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil pesto with olive oil, and fresh basil*  
*Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto mit Olivenöl und frischem Basilikum*

VÉGÉTARIENNE26.00

**Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons et courgettes**

*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant, peppers and arugula*  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, Paprika, und Rucola*

CARBONARA27.00

**Mozzarella fior di latte, lard croustillant, crème carbonara, pecorino, poivre noir et jaune d'œuf**

*Fior di latte mozzarella, crispy bacon, carbonara sauce, pecorino cheese, black pepper, and egg yolk*  
*Fior-di-Latte-Mozzarella, knuspriger Speck, Carbonara-Creme, Pecorino, schwarzer Pfeffer und Eigelb*

DIAVOLA28.00

**Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piquante, stracciatella, huile parfumée aux poivrons rouges, olives**

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy ventricina, stracciatella, red pepper-infused oil, olives*  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina, Stracciatella, mit rotem Paprika aromatisiertes Öl, Oliven*

NAPOLI26.00

**Sauce tomate, capres, anchois, olives noires et basilic frais**

*Tomato sauce, capers, anchovies, black olives, and fresh basil*  
*Tomatensauce, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven und frisches Basilikum*

TARTUFO30.00

**Crème de mascarpone, mozzarella fior di latte, parmesan copeaux et lamelles de truffes**

*Mascarpone cream, buffalo mozzarella, shavings of Parmesan, and slices of local truffles*  
*Mascarponecreme, Fio di Bufala-Mozzarella, Parmesanflocken und Trüffelscheiben aus der Region*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## CHÈVRE ET MIEL

28.00

**Base blanche, mozzarella fior di latte, chèvre frais, miel de sapin et noix**

*White base, mozzarella fior di latte, fresh goat cheese, and pine honey*

*weisse Basis, Mozzarella Fior di Latte, frischer Ziegenkäse und Tannenhonig*

## ITALIENNE

28.00

**Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, pesto de pistaches de Sicile, basilic frais**

*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, Sicilian pistachio pesto, fresh basil*

*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Burrata, Pesto aus sizilianischen Pistazien, frisches Basilikum*

## ANNIVARDE

30.00

**Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomme d'Anniviers aux herbes, viande séchée, tomates cerises et roquette**

*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, herb-flavored Tomme d'Anniviers, dried beef, sun-dried tomatoes, and arugula*

*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Tomme d'Anniviers mit Kräutern, Trockenfleisch, getrocknete Tomaten und Rucola*

## PIZZA DU CHASSEUR

30.00

**Base courge, viande séchée de chevreuil, crème de marron et bleu d'Erde**

*Pumpkin base, dried venison, chestnut cream, and Erde blue cheese*

*Kürbis als Basis, getrocknetes Rehfleisch, Maronencreme und «Bleu d'Erde»*

## PIZZA DU JOUR

29.00

**Selon l'inspiration du chef pizzaiolo**

*According to the inspiration of the pizza chef*

*Je nach Inspiration des Pizzabäckers*

**Pizza sans gluten suppl. 3 CHF et ingrédient suppl. 2 CHF**

*Gluten-free pizza supplement: 3 CHF and additional ingredient: 2 CHF*

*Glutenfreie Pizza Aufpreis 3 CHF und zusätzliche Zutat 2 CHF*

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande**

# ESPACE WEISSHORN

## LES PLATS ENFANTS jusqu'à 12 ans

**LES TAGLIATELLES FRAÎCHES SAUCE NAPOLITAINE** 14.00

*Tagliatelle with tomato sauce*

*Tagliatelle mit Tomatensoße*

**LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS ET UNE SAUCE  
AU PERSIL** 16.00

*Mushroom ravioli with parsley sauce*

*Ravioli mit Pilzen und Petersiliensauce*

**LES AIGUILLETES DE POULET PANÉES, SALADE  
ET POMMES PONT-NEUF FRITES** 19.00

*Homemade breaded chicken strips, salad, and Pont-Neuf fries*

*Hausgemachte panierte Hähnchenstreifen, Salat und Pommes frites*

**LE TRONÇON DE FILET D'OMBLE RÔTI, SALADE ET  
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE** 20.00

*A slice of roasted char fillet, salad, and potato mousseline*

*ein Stück gebratenes Saiblingfilet, Salat und Kartoffelmousse*

**MENU** 19.00

**Sirup 2dl & pâtes au choix & glace enfant**

*Sirup 2 dl & Tagliatelle & Ice cream*

*Sirup 2 dl & Tagliatelle & Eiscreme*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LES DESSERTS

### LE CHARIOT DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES 19.00

**pain au levain et un chutney d'abricots du Valais**

*The Cheese Cart from Our Mountains*

*Der Käsewagen aus unseren Bergen*

### GLACE DU PÂTISSIER 4.50 (la boule)

**Vanille de Tahiti, café Arabica, crème au foin**

*Homemade ice cream : Tahitian vanilla, Arabica coffee, hay cream*

*Hausgemachtes Eis : Tahiti-Vanille, Arabica-Kaffee, Heucreme*

### SORBET DU PÂTISSIER 4.50 (la boule)

**Abricots lavande, pêche au thym citron, fraises balsamique, chocolat noir**

*Homemade sorbet : Lavender apricots, lemon thyme peaches, balsamic strawberries,  
dark chocolate*

*Hausgemachtes Sorbet: Lavendel-Aprikosen, Pfirsich mit Zitronenthymian, Erdbeeren  
mit Balsamico, dunkle Schokolade*

### LE SORBET AU CHOCOLAT 9.00

**arrosé de liqueur aux herbes du grand St-Bernard**

*Chocolate sorbet drizzled with liqueur*

*Schokoladensorbet mit Likör*

### UNE DÉCLINAISON AU CHOCOLAT ACIDULÉ DE PASSION 16.00

**crémeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire**

*A version featuring tangy passion fruit chocolate*

*Eine Variante mit säuerlicher Passionsfrucht-Schokolade*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

**LE PRUNEAU DU VALAIS AUX SENTEURS D'ANIS ET DE CANNELLE** 16.00

**poché au miel, pain de Gênes, mousse au chocolat blanc et sorbet pruneau**

*Valais prunes with hints of anise and cinnamon*

*Die Walliser Pflaume mit Anis und Zimtaromen*

**UNE POIRE WILLIAMS** 17.00

**Glacée aux châtaignes et aux figues, et un sorbet à l'abricotine**

*Williams pear, glazed with chestnuts and figs, and an apricot liqueur sorbet*

*Eine Williamsbirne, glasiert mit Maronen und Feigen, sowie ein Aprikosenlikör-Sorbet*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 19.00

**Cappuccino ou renversé suppl. 50ct**

*Coffee or gourmet tea*

*Kaffee oder Tee mit süßen Köstlichkeiten*

**CAFÉ OU EXPRESSO MIGNARDISES** 8.50

*Coffee or espresso with small treats*

*Kaffee oder espresso mit kleinem Küchlein*

**DESSERT DU JOUR** **Prix selon ardoise**  
*Dessert of the day*  
*Tagesdessert*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## MENUS POUR LES GROUPES

Formule automnale pour l'ensemble des convives, disponible pour les événements privés ou les groupes de dix personnes et plus.  
Une réservation préalable de 48 heures est impérative.

### MENU DIANE

76.00

Amuse-bouche

\*\*\*

Un foie gras de canard glacé au jus d'airelles et un coulis de Louise-Bonne légèrement acidulé, cromesquis de gibier

\*\*\*

Un filet de cerf aux pruneaux confits et aux oignons jaunes vinaigrés et une sauce grand Veneur au génépi des Alpes. Des spätzli au paprika fumé

\*\*\*

Une poire Williams glacée aux châtaignes et aux figues, et un sorbet à l'abricotine

### MENU SAINT-HUBERT

68.00

Amuse-bouche

\*\*\*

Une terrine de chasse à l'ancienne aux fruits secs et son extraction aux myrtilles, un pain grillé aux céréales

\*\*\*

Un civet de chevreuil au genièvre et aux baies sauvages, poires au sirop, châtaignes caramélisées et des spätzli au paprika fumé

\*\*\*

Une déclinaison de chocolat acidulé de passion, crémeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## MENUS POUR LES GROUPES

### MENU DU CHASSEUR BREDUILLE

60.00

Amuse-bouche

\*\*\*

Un crémeux de courge aux pains d'épice, éclats de marrons et un sabayon aux feuilles de figues

\*\*\*

Les accompagnements de chasse

\*\*\*

Le sorbet au chocolat arrosé aux herbes du Grand Saint-Bernard

### MENU ZINALROTHORN

75.00

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Une terrine de campagne à l'ancienne au génépi, herbes folles et un chutney aux abricots du Valais. Pain aux céréales toastés

\*\*\*

Le filet de bœuf du Pays grillé aux cinq poivres, pulpes de myrtilles et des carottes fanes glacées. Un beurre chaud au vin rouge et des pommes pont-neuf frites

\*\*\*

Une déclinaison au chocolat acidulé de passion, crémeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LES BOISSONS CHAUDES

|                                                                                                                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CAFÉ / EXPRESSO / RISTRETTO La Semeuse                                                                                                                                                                  | 4.20  |
| THÉ / INFUSION                                                                                                                                                                                          | 4.20  |
| <i>Thé vert, menthe poivrée, thé noir, cynorrhodon, camomille, tilleul, verveine, infusion des alpes, rooibos orange-citron, menthe, citron, gingembre, mélisse, fruits, orange cannelle, earl grey</i> |       |
| RENVERSÉ /CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD / OVO                                                                                                                                                             | 4.90  |
| DOUBLE EXPRESSO                                                                                                                                                                                         | 5.50  |
| LAIT CHAUD                                                                                                                                                                                              | 4.00  |
| LATTE MACCHIATTO                                                                                                                                                                                        | 5.70  |
| CAFÉ VIENNOIS / CHOCOLAT VIENNOIS                                                                                                                                                                       | 5.70  |
| CAFÉ MONTAGNARD                                                                                                                                                                                         | 8.50  |
| <i>Pruneau/pomme/liqueur noisette</i>                                                                                                                                                                   |       |
| CAFÉ WEISSHORN                                                                                                                                                                                          | 10.00 |
| <i>Chantilly + amaretto/williamine /abricotine /bailey's</i>                                                                                                                                            |       |
| CHOCOLAT WEISSHORN                                                                                                                                                                                      | 10.00 |
| <i>Chantilly + Grand Marnier</i>                                                                                                                                                                        |       |
| SWISSROCK                                                                                                                                                                                               | 7.50  |
| <i>Café /expresso</i>                                                                                                                                                                                   |       |
| GRINCH                                                                                                                                                                                                  | 8.00  |
| <i>Thé menthe + vodka verte + sucre</i>                                                                                                                                                                 |       |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LES BOISSONS FROIDES

|                                    | 2dl  | 3dl  | 5dl  |
|------------------------------------|------|------|------|
| EAU filtrée de Sorebois            |      | 3.00 | 4.50 |
| <i>Plate / gazeuse</i>             |      |      |      |
| BOUTEILLE filtrée de Sorebois      |      |      | 4.50 |
| <i>Plate / gazeuse</i>             |      |      |      |
| SIROP EAU filtrée de Sorebois      |      | 3.70 | 4.80 |
| <i>Plate / gazeuse</i>             |      |      |      |
| SIROP ENFANT                       | 2.00 |      |      |
| JUS DE POMME                       |      | 4.50 | 5.50 |
| <i>Ramseier / Apfelschorle</i>     |      |      |      |
| CITRON / GRAPEFRUIT                |      | 4.50 | 5.50 |
| RIVELLA                            |      | 4.50 | 5.50 |
| <i>Rouge / bleu</i>                |      |      |      |
| SINALCO / COLA / COLA ZÉRO         |      | 4.50 | 5.50 |
| THÉ FROID                          |      | 4.50 | 5.50 |
| <i>Pêche / Citron</i>              |      |      |      |
| JUS DE FRUITS OPALINE OU IRIS 25CL | 5.00 |      |      |
| ALPINESSE TONIC                    | 5.00 |      |      |
| SAN BITTER 10CL                    | 5.00 |      |      |
| RED BULL 25CL classic, sugarfree   | 5.50 |      |      |
| EL TONY MATE 33CL                  |      | 6.50 |      |
| KOMBUCHA                           |      | 6.50 |      |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LES BIÈRES

|                                                         | 2.5DL | 3.3DL | 3.75DL | 3DL  | 5DL  |
|---------------------------------------------------------|-------|-------|--------|------|------|
| PRESSION BLONDE                                         |       |       |        | 4.50 | 7.00 |
| PRESSION LIMONADE                                       |       |       |        | 4.80 | 7.30 |
| PRESSION DE SAISON                                      | 5.00  |       |        |      | 8.00 |
| PRESSION M.VICE                                         | 5.00  |       |        |      | 8.00 |
| L'ÉCHAPPÉE                                              |       |       | 8.00   |      |      |
| NEZ NOIR                                                |       | 5.00  |        |      |      |
| WHITEFRONTIER                                           |       | 7.50  |        |      |      |
| <i>Amor fati, M.Vice, Pillow, Memento, Single Crush</i> |       |       |        |      |      |
| SANS ALCOOL / CITRON                                    |       | 5.00  |        |      |      |
| VALAISANNE <i>blanche/brune/sans alcool</i>             |       | 6.50  |        |      |      |
| CIDRE GUILLAUME                                         |       | 7.50  |        |      |      |

## LES APÉRITIFS

|                                                  |     |       |
|--------------------------------------------------|-----|-------|
| SUZE, PASTIS, MARTINI BLANC ROUGE, PORTO, RICARD | 4CL | 6.00  |
| PROSECCO                                         | 1DL | 8.50  |
| CAMPARI                                          | 4CL | 7.00  |
| APPENZELLER                                      | 4CL | 6.50  |
| WHISKY J&B                                       | 4CL | 9.00  |
| WHISKY JACK DANIELS                              | 4CL | 10.50 |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| WHISKY GLENMORANGIE | 4CL 13.00 |
| VODKA               | 4DL 8.50  |
| GIN WEISSHORN       | 4CL 13.00 |

## LES DIGESTIFS

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| GRAND MARNIER, GRAPPA, GÉNÉPI, BAILEY'S,<br>AMARETTO, LIQUEUR MORAND ST-BERNARD | 7.00  |
| PRUNNEAU, POMME, KIRSCH, LIMONCELLO                                             | 6.00  |
| ABRICOTINE, WILIAMINE, MIRABELLE LIQUEUR<br>FRAMBOISE MORAND, CALVALAIS         | 8.00  |
| VIEILLE PRUNE G. KUONEN                                                         | 8.50  |
| COGNAC VSOP                                                                     | 11.00 |

## LES COCKTAILS

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| COCKTAIL SANS ALCOOL        | 9.00  |
| APÉROL SPRITZ, MOJITO, HUGO | 12.00 |
| CAMPARI ORANGE, WHISKY COCA | 11.00 |
| CAMPARI SPRITZ, GIN TONIC   | 15.00 |
| MARTINI ORANGE              | 9.50  |
| GIN WEISSHORN TONIC         | 18.00 |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

À l'Espace Weisshorn, nous attachons une grande importance à la qualité et à la provenance de nos produits que nous vous proposons. Nous privilégions autant que possible les filières suisses et travaillons avec des partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire et leur respect des standards de qualité.

Poisson : Suisse

Porc : Suisse

Volaille : Suisse – France

Bœuf : Suisse

Gibier : Suisse – France

Pain : Suisse

Nous sélectionnons nos fournisseurs avec soin afin de vous proposer une cuisine authentique, en accord avec les valeurs de notre établissement et le cadre exceptionnel qui nous entoure.

Pour toute question concernant l'origine de nos produits, notre équipe se tient volontiers à votre disposition.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande