

# Lounge

## TAPAS

12h00 – 23h00

Pizza truffe Truffle pizza Trüffelpizza	34
Galette de tarama blanc White tarama crisp Knuspriger weißer Tarama	14
Assiette Valaisanne Local cold cuts and cheese platter Walliser Teller	34
Planche de viande séchée Dried meat platter Walliser Trockenfleisch	35
Huîtres du moment (3 pièces), sorbet litchi Seasonal oysters (3 pieces), lychee sorbet Austern (3 Stück), Litschi Sorbet	12
CRISPY SHAKE	27
Tartare de saumon - jalapeño, riz frit croustillant Creamy spicy salmon tartar - jalapeño Crispy fried rice Cremig-würziges Tatar vom Lachs – Jalapeño Knuspriger Reis	
CRISPY MAGURO	27
Tartare de thon - cébette, riz frit croustillant Creamy spicy tuna tartar - spring onion Crispy rice Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch Frühlingszwiebel, knuspriger Reis	

## LES ENTRÉES

STARTERS • VORSPEISEN

12h00 – 14h30 / 19h00 – 22h30

Salade d'hiver, mâche, serac Légumes croquants Winter salad, lamb's lettuce Serac, crispy vegetables Nüsslisalat, Serac Knackiges Gemüse	18
Emietté de crabe dans sa carapace Mayonnaise à la verveine, mousse de courgette Crab crumble in its shell Verbena mayonnaise and zucchini mousse Krabbenfleisch in der Schale Eisenkraut Mayonnaise, Zucchini Schaum	24
Découpe de maigre mariné Gel campari et perles de yaourt Marinated meager, Campari gel and yoghurt pearls Marinierter Adlerfisch, Campari Gel und Joghurtperlen	22
Velouté de panais aux épices cajun Duxelle de champignons et châtaigne Parsnip Velouté with cajun spices Mushroom duxelle and chestnut Pastinaken Velouté mit Cajun Gewürze Pilze-Duxelle und Kastanie	18
Escalope de foie gras poêlé, chutney exotique Pain d'épices, émulsion de beurre noisette Pan-fried foie gras escalope, exotic chutney Gingerbread and hazelnut butter emulsion Gebratene Gänseleber, exotisches Chutney Lebkuchen, Haselnussbutter Emulsion	24
Oeuf parfait sur lit de Kadaïf Déclinaison autour du topinambour Perfect egg on a Kadaïf bed Variation around Jerusalem artichoke Perfektes Ei auf einem Kadaïf Bett Topinambour Variation	20

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.  
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.  
Please inform us of any food allergies.

Prix nets en Francs Suisses, taxes et service compris  
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inklusive  
Net prices in Swiss Franc, tax and service included

## LES PLATS

### MAIN COURSES • HAUPTSPEISEN

12h00 – 14h30 / 19h00 – 22h30

Filet de sole poêlé Purée de pomme de terre pilpil Jus d'arêtes grillé au beurre ponzu Pan fried fillet of sole, mashed potato pilpil Turbo bone juice and ponzu butter Gebratenes Seezungenfilet, Kartoffelpüree Pilpil Turbo Knochensaft mit Ponzu Butter	46
Risotto à la truffe de saison Seasonal truffle risotto Saisonnales Trüffelrisotto	50
Ris de veau, mousseline de carotte / noisette Vinaigrette à la truffe Sweetbread, hazelnut / carrot mousseline Trüffel vinaigrette Kalbsbries, Haselnuss / Karotten Mousseline Trüffelvinaigrette	55
Filet mignon de cerf, spätzle Jus réduit de gibier au café Deer filet mignon, spätzle Reduced coffee game juice Hirschfilet Mignon, Spätzle Reduzierte Kaffee Wildsauce	48
Filet de bœuf Rossini Choux verts farci, sauce Périgourdine Rossini beef tenderloin, stuffed cabbage Périgord sauce Rossini Rinderfilet, gefüllter Grünkohl, Périgord Sauce	79
Côte de bœuf Suisse pour deux (Tomahawk) Ketchup maison et sauce béarnaise Mix de Légumes et salade verte Choix de frites ou pommes sautées à l'ail Prime rib for two Homemade ketchup and béarnaise sauce Vegetable medley and green salad Choice of fries or sauteed garlic potatoes Schweizer Rindshohrücken für Zwei Selbstgemachtes Ketchup und Béarnaise Sauce Marktgemüse und grüner Salat Serviirt mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	148
Poisson entier grillé, mix de légumes Pomme de terre grenailles à l'ail vierge Jus d'arêtes grillé au beurre ponzu Grilled fish, mixed vegetables, garlic potatoes Turbo bone juice and ponzu butter Gegrillter Fisch, gemischtes Gemüse Neue Kartoffeln mit Knoblauch Turbo Knochensaft mit Ponzu Butter	75 / p. p.

## LES CLASSIQUES

### CLASSICS • KLASSIKER

12h00 – 23h00

Club sandwich Classique Classic club sandwich Klassisches Club Sandwich	32
Salade César, poulet caramel – coco Caesar salad with coconut – caramel chicken Caesar Salat mit Kokoskaramell Poulet	27
Tortiglioni sauce Napolitaine ou Arrabiata Tortiglioni Napolitane or Arrabiata sauce Tortiglioni Tomaten oder Arrabiatasauce	24
Linguine Bolognaise Linguine Bolognese	24
Ambassador Burger au bœuf, fromage raclette Ambassador beef burger with raclette cheese Ambassador Rindsburger mit Raclettekäse	38
Coquelet mariné au miso raz el hanout, courge Cockerel marinated with miso Raz el hanout, squash Miso und Raz El Hanout marinierteres Hähnchen, Kürbis	39
Fish & chips, sauce tartare du Chef  Fish & chips, Chef's tartare sauce Fish & Chips, Sauce Tartare vom Chef 2CHF reversés à la fondation Genolier 2CHF werden der Genolier Foundation gespendet 2CHF are donated to the Genolier Foundation	30
Chou vanille caramel / Pécans Vanilla caramel puff / pecan nuts Vanille-Karamell Windbeutel / Pekannüsse	14
Le Citron et yaourt Madeleine, crèmes citron et yaourt, sorbet citron Madeleine, lemon and yoghurt cream, lemon sorbet Madeleine, Zitronen- und Joghurtcreme, Zitronesorbet	14
L'exotique Mousse coco, crémeux passion et sorbet coco Coconut mousse, passion fruit cream, coconut sorbet Kokosmousse, Maracujacreme und Kokossorbet	16
Le chocolat et noisette Praliné feuillantine, sorbet chocolat Feuillantine praline, chocolate sorbet Feuillantine Pralinen, schokoladesorbet	16
Mochi Sésame noir, yuzu, matcha, coco Black sesame, yuzu, matcha, coconut Schwarzer Sesam, Yuzu, Matcha, Kokos	6/pce