



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

Chef Davide Esercito



Entrées

Starters

- Salade de mesclun et pousses, légumes crus et cuits, sauce à la moutarde à l'ancienne** ✓ (V) 22.-
Mesclun and sprouts salad, crudités and cooked vegetables, old style mustard sauce
- Oeuf moelleux, champignons pioppini sautés, fondue de parmesan au curry, guanciaie croustillant et blettes** 24.-
Soft egg, sautéed pioppini mushrooms, curry parmesan fondue, crispy guanciaie and chards
- Poulpe grillé, cresson de fontaine, chorizo, pommes de terre et sauce straciatella** 26.-
Grilled octopus, watercress, chorizo, potatoes and straciatella sauce
- Tartare de veau, saladine d'asperges, sauce d'œuf à l'estragon et émulsion de raifort** 32.-
Veal tartar, asparagus saladine, tarragon egg sauce and horseradish emulsion
- Crudo d'esturgeon, colrave, jus de tomate et framboise** 30.-
Sturgeon crudo, kohlrabi, tomato juice and raspberry

Suggestions végétariennes

Vegetarian suggestions

- Boulettes de quinoa, crudités de légumes, mayonnaise d'amande et pesto de persil** ✓ 26.-
Quinoa balls, crudités, almond mayonnaise and parsley pesto
- Gaspacho de tomates, fleurs de courgette, focaccia à la ricotta et miel** ✓ (V) 22.-
Tomato gazpacho, zucchini flowers, focaccia with ricotta and honey

Pâtes & risotto

Pasta & risotto

- Risotto „Aquarello“ au pesto d'ail des ours, brunoise de tomates et sauce au kefir** ✓ 28.-
„Aquarello“ risotto, wild garlic pesto, tomatoes and kefir sauce
- Cannelloni farcis à la ricotta et langoustine, sauce à l'encre de seiche, asperges et truffe noir** 32.-
Cannelloni stuffed with ricotta and langoustine, squid ink sauce, asparagus and black truffle
- Fusillone „Vici-Domini“, duo d'artichauts, sauce à la straciatella et ragoût de lapin** 30.-
„Vici-Domini“ Fusillone, artichoke duo, rabbit stew and straciatella sauce

✓ Plat végétarien / Vegetarian dish (V) Plat végan / Vegan dish

Les poissons proviennent de Suisse, Europe et océan Pacifique.

Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.

Fish come from Switzerland, Europe and Pacific Ocean. Meats from Switzerland and Europe.

Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Les Classiques *The Classics*

- Les röstis à notre façon / *Rösti our way* (V)** 32. -
Sauce tomate, mozzarella di bufala, lard valaisan, roquette, copeaux de vieux Gruyère, vinaigrette balsamique
Tomato sauce, mozzarella di bufala, Valaisan bacon, arugula, aged Gruyère shavings, balsamic vinaigrette

Les plats de terre *From the land*

- Côtelette d'agneau suisse en croûte de fruits secs, riz safrané, pousses d'épinard et coulis de poivron à la marjolaine** 48. -
Swiss lamb chop with dried fruits crust, saffron rice, baby spinach and marjoram bell pepper coulis
- Ballotine de poulet jaune farcie à la saucisse et chanterelle, crème de carotte à la cardamome et figes caramélisées** 44. -
Chicken ballotin stuffed with sausage and chanterelle, carrot purée with cardamom and caramelized figs
- Poitrine de porc fondante, purée de patates douces, champignons eryngii grillés, pomme verte et coulis de mangue** 44. -
Pork belly, sweet potatoes purée, grilled eryngii mushrooms, green apple, mango coulis
- Faux filet suisse persillé 4 semaines, brocoli, cerise et oignon grelot à l'estragon** 52. -
Matured Swiss beef entrecôte, broccoli, cherry and pearl onion with tarragon

Les plats de mer *From the sea*

- Filet de thon rouge au poivre, purée de betterave, saladin de petits pois et espuma de Campari** 48. -
Red tuna fillet with pepper, beetroot purée, green peas saladine and Campari espuma
- Filet de sériole, purée de courgette à la menthe, pommes de terre au citron et chips de polenta** 46. -
Yellowtail fillet, zucchini and mint purée, lemon potatoes and polenta chips

Garnitures supplémentaires *Additional side dishes*

- Pommes frites / *Fries*** 9.-
- Riz basmati / *Basmati rice*** 7.-
- Epinards / *Spinach*** 9.-
- Légumes du moment / *Chef's vegetables*** 9.-

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végétal / *Vegan dish*

Les poissons proviennent de Suisse, Europe et océan Pacifique.

Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.

Fish come from Switzerland, Europe and Pacific Ocean. Meats from Switzerland and Europe.

Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Fromages

Cheese

Assiette de fromages suisses et confiture maison 

28.-

Selection of swiss cheeses and homemade jam

Desserts

Desserts

Dessert du moment

16.-

Dessert of the moment

Mousse framboise / Raspberry Mousse

18.-

Mousse framboise, meringue et crème brûlée

Raspberry mousse, meringue and crème brûlée

Bavaroise chocolat au lait / Milk chocolate bavaroise

18.-

Bavaroise chocolat au lait, coco et cacahuètes

Milk chocolate bavaroise, coconut and peanuts

Café ou thé gourmand / Gourmet coffee or tea

18.-

Glaces

Ice-creams

Glaces / Ice-cream 

Chocolat suisse, vanille Bourbon, crème double, espresso croquant, pistache, noisette, coco, stracciatella

Swiss chocolate, vanilla Bourbon, double cream, crunchy espresso, pistachio, hazelnut, coconut, stracciatella

La boule / *per scoop*

6.-

Sorbets / Sorbets

Abricot, mangue-fruit de la passion, fraise-framboise, citron vert, poire

Apricot, mango-passion fruit, strawberry-raspberry, lemon-lime, pear

La boule / *per scoop*

6.-

Supplément crème fouettée

2.50

Supplement whipped cream

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui pourraient interférer avec votre régime alimentaire.

Our staff will be happy to inform you about the ingredients used in the composition of our dishes and which may interfere with you diet.

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végétal / *Vegan dish*

Les poissons proviennent de Suisse, Europe et océan Pacifique.

Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.

Fish come from Switzerland, Europe and Pacific Ocean. Meats from Switzerland and Europe.

Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.