

La Channe By Marco Bassi Verbier La Carte

Pour commencer...

*Le farfalle à l'œuf pincé à la main, pesto rouge comme au Frioul,
lamelles de calamars marinées à l'huile d'olive et fleur de sel*

*Hand-pinched farfalle with egg, red pesto as in Friuli,
shavings of squid marinated in olive oil and fleur de sel*

30. - Sfr

*Les queues de langoustines rôties, salade d'ananas et concombre au piment et coriandre,
sauce curry madras aux fruits et légumes, lait de coco*

*Roasted langoustine tails, pineapple and cucumber salad with chilli and coriander,
fruit and vegetable madras curry sauce, coconut milk*

32. - Sfr

L'œuf de poule poché, salade d'asperges,

quelques « agretto » à la sauce gribiche, toast de pain noir

Poached egg, asparagus salad, a few 'agretto' with gribiche sauce, black bread toast

30. - Sfr

Simplement une crème de 100% carottes suisses à notre façon

Simply a cream of 100% Swiss carrots

24. - Sfr

Pour continuer...

*Le bœuf suisse rassis sur l'os 6 semaines et grillé, pois chiche en hummus et en salade,
tzatziki de concombre, citron vert et aneth, galette croustillante de pomme de terre
et feuille de laitue romaine*

*Swiss beef aged on the bone for 6 weeks, grilled, chickpeas in hummus and salad,
cucumber, lime and dill tzatziki, crispy potato and romaine lettuce leaf.*

54. - Sfr

*Le blanc de volaille de France élevée au maïs, poêlée de légumes de printemps, quelques morilles,
tartine au pâté de foie au porto et crudités du moment*

*Corn-fed poultry breast from France, pan-fried spring vegetables, a few morel mushrooms,
liver pâté spread with porto and crudités of the moment*

50. - Sfr

*Le pavé de saumon bio cuit sur la peau, salade tiède de légumes verts et
crème onctueuse de salsa verde au vinaigre de chianti et poivre vert*

*Organic salmon fillet cooked on the skin, warm salad of green vegetables and
creamy salsa verde with chianti vinegar and green pepper*

54. - Sfr

L'entrecôte de bœuf rassis 6 semaines sur l'os, grillée et garniture du moment

Grilled beef steak aged 6 weeks on the bone and garnish of the day

52. - CHF