



La Carte de l'après-midi – 14h00 à 19h00

LA PICCOLA VOGLIA

Soupe de légumes d'été servie tiède Lauwarme Gemüsesuppe <i>Seasonal vegetable soup served warm</i>	CHF 22.-
Salade César façon Valrose - poulet, gambas ou végétarienne Valrose Caesar Salat - mit Huhn, mit Garnelen oder vegetarisch <i>Valrose Caesar Salad - with chicken, prawns or vegetarian</i>	CHF 27.-
Salade niçoise au thon saisi aux herbes Nizza-Salat mit in Kräutern angebratenem Thunfisch <i>Niçoise salad with herb-seared tuna</i>	CHF 29.-
Burger, 180 g de bœuf, salade verte, tomate, oignons rouges caramélisés et fromage à raclette Hamburger, 180 g Rindfleisch, grüner Salat, Tomate, karamellisierten roten Zwiebeln und Raclettekäse <i>Hamburger, 180 g of beef, green salad, tomato, caramelized red onions and raclette cheese</i>	CHF 39.-
Club sandwich - poulet ou végétarien Club Sandwich - mit Poulet oder vegetarisch <i>Club sandwich - with chicken or vegetarian option</i>	CHF 38.-
Tartare de filet de bœuf et pommes frites Tatar vom Rinderfilet, Pommes frites <i>Classic beef filet tartare, French fries</i>	CHF 49.-
Cheesecake aux figues (sans gluten) Feige-Cheesecake (glutenfrei) <i>Fig cheesecake (gluten-free)</i>	CHF 19.-
Tiramisù à la mode du Chef Tiramisù nach Art des Küchenchefs <i>Tiramisù, Chef's style</i>	CHF 18.-
Banana split revisité Neu interpretierte Banana Split <i>Revisited banana split</i>	CHF 18.-
Café glacé Valrose Eiskaffee Valrose <i>Iced coffee Valrose</i>	CHF 14.- CHF 7.- (mini)
Sorbets et glaces maison (selon l'inspiration du Chef) - par boule Hausgemachte Sorbets und Glacen nach Inspiration des Küchenchefs - pro Glacekugel <i>Homemade sorbets and ice creams, Chef's choice - per scoop</i>	CHF 6.-

Allergènes : sur demande - Allergens available upon request - Allergene auf Anfrage erhältlich

Tous les prix incluent 8,1 % de TVA - Prices include 8.1% VAT - Alle Preise inkl. 8,1 % MwSt.



COUPES D'ÉTÉ

Sorbet au thym, sorbet au basilic et sorbet à la menthe avec fruits rouges Thymiansorbet, Basilikumsorbet und Minzsorbet mit roten Früchten <i>Thyme sorbet, basil sorbet and mint sorbet with red berries</i>	CHF 18.-
Caramel salé, pistache et fève tonka avec compotée d'abricots Gesalzenes Karamell, Pistazie und Tonkabohne mit Aprikosenkompott <i>Salted caramel, pistachio and tonka bean with apricot compote</i>	CHF 18.-
Forêt-Noire, mascarpone, chocolat et amarena Schwarzwaldbecher mit Mascarpone, Schokolade und Amarena-Kirschen <i>Black Forest sundae with mascarpone, chocolate and Amarena cherries</i>	CHF 18.-
Coupe exotique mangue, litchi et noix de coco, coulis mangue et fruit de la passion Exotischer Coupe mit Mango, Litschi und Kokosnuss, Mango-Passionsfrucht-Coulis <i>Exotic sundae with mango, lychee and coconut, finished with a mango and passion fruit coulis</i>	CHF 18.-
Coupe Romanoff, fraises fraîches, glace à la vanille et crème fouettée Romanoff mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Romanoff with fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	CHF 18.-
Sorbets et glaces maison (selon l'inspiration du Chef) - par boule Hausgemachte Sorbets und Glacen nach Inspiration des Küchenchefs - pro Glacekugel <i>Homemade sorbets and ice creams, Chef's choice - per scoop</i>	CHF 6.-