



ANTIPASTI

Déclinaison de tomates, avocat et burrata

CHF 29.-

Variation von Tomaten, Avocado und Burrata

Tomato, avocado and burrata variation

Aubergines Parmigiana et croûtons à l'ail

CHF 28.-

Auberginen Parmigiana mit knusprigen Knoblauchcroutons

Eggplant Parmigiana with garlic croutons

Salade doucette, lard croustillant et œuf poché

CHF 22.-

Nüsslisalat mit knusprigem Speck und pochiertem Ei

Lamb's lettuce with crispy bacon, poached egg

Carpaccio de bœuf Wagyu, mozzarella di bufala, truffe et fleurs de courgette

CHF 42.-

Wagyu-Rindercarpaccio Mozzarella di Bufala, Sommertrüffel und Zucchini Blüten

Wagyu beef carpaccio with buffalo mozzarella, summer truffle and zucchini flowers

Vitello tonnato revisité

CHF 37.-

Vitello tonnato, neu interpretiert

Revisited Vitello Tonnato

Friture de petits calamars et jalapeños, sauce aigre-douce

CHF 28.-

Frittierte Calamari und Jalapeños mit süß-saurer Sauce

Crispy baby squid and jalapeños, sweet and sour sauce

Cocktail de crevettes à la façon classique

CHF 32.-

Krevetten-Cocktail nach klassischer Art

Classic-style shrimp cocktail

Carpaccio de crevettes rouges de Mazara, légumes, mayonnaise à l'ail noir

CHF 35.-

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara, knackiges Gemüse, Schwarze-Knoblauch-Mayonnaise

Mazara red prawn carpaccio, crunchy vegetables, black garlic mayonnaise

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.



PRIMI PIATTI

Gaspacho de tomates et de fraises

CHF 19.-

Gaspacho aus Tomaten und Erdbeeren

Tomato and strawberry gazpacho

Soupe de légumes d'été servie tiède

CHF 22.-

Lauwarme Gemüsesuppe

Seasonal vegetable soup served warm

Raviolis au citron de Sorrente, beurre à la sauge et tomates cerises confites

CHF 34.-

Ravioli mit Zitronen aus Sorrent, Salbeibutter und confierten Kirschtomaten

Sorrento lemon ravioli with sage butter and confit cherry tomatoes

Paccheri, fines tranches de bœuf et oignon rouge de Tropea

CHF 38.-

Paccheri mit feinen Rindfleischstreifen und roter Zwiebel aus Tropea

Paccheri pasta with fine slices of beef and Tropea red onion

SECONDI PIATTI

Risotto au citron, poissons de saison poêlés et huile aux herbes

CHF 56.-

Zitronenrisotto mit saisonalen gebratenen Fischfilets und Kräuteröl

Lemon risotto with seasonal pan-seared fish and herb oil

Zuppa di pesce du Chef

CHF 55.-

Fischsuppe nach Art des Küchenchefs

Chef's style fish soup

Calamar farci aux crevettes, à la méditerranéenne, pain grillé à l'huile d'olive

CHF 48.-

Mediterran gefüllter Calamario mit Garnelen, serviert mit geröstetem Olivenölbrot

Mediterranean-style squid stuffed with prawns, served with toasted olive oil bread

Coquelet rôti, légumes de saison et sauce à la moutarde

CHF 42.-

Gebratenes Mistkratzerli mit saisonalem Gemüse und Senfsauce

Roasted spring chicken with seasonal vegetables and mustard sauce

Tagliata de bœuf, roquette, tomates confites et réduction balsamique

CHF 59.-

Tagliata vom Rind, Rucola, confierten Tomaten und Balsamico-Reduktion

Beef tagliata with arugula, confit tomatoes and balsamic reduction

Scaloppine di vitello, champignons, purée de pommes de terre, épinards à l'ail

CHF 52.-

Kalbsschnitzel mit Champignons, Kartoffelpüree und Spinat mit Knoblauch

Veal escalope with mushrooms, mashed potatoes and garlic spinach

Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de pommes de terre et légumes

CHF 65.-

Lammkarree in Kräuterkruste, Kartoffelpüree und Saisongemüse

Herb-crusted rack of lamb, potato purée and seasonal vegetables

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.



VALROSE SHARING CLASSICS

Assiette d'entrées italiennes (pour 2 personnes minimum)

Italienische Vorspeisenplatte (für mindestens 2 Personen)

Italian starter platter (for a minimum of 2 people)

CHF 32.- p.p.

Saumon mariné par notre Chef Giuseppe, découpé à votre table

Hausmarinierter Lachs vom Chef Giuseppe persönlich zubereitet und am Tisch tranchiert

House-marinated salmon, prepared by our Chef Giuseppe and sliced at the table

CHF 36.- p.p.

Tartare de filet de bœuf classique, préparé à votre table

Tatar vom Rinderfilet, am Tisch zubereitet

Classic beef filet tartare, prepared at the table

CHF 49.-

Pommes frites / Pommes frites / French fries

CHF 8.-

Linguine au homard et tomates « del Piennolo » à la méditerranéenne

Linguine mit Hummer und „del Piennolo“-Tomaten, mediterran gewürzt

Linguine with lobster and "del Piennolo" tomatoes with Mediterranean flavours

CHF 150.-

Paccheri Valrose du Chef Giuseppe (pour 2 personnes minimum)

(für mindestens 2 Personen)

(for a minimum of 2 people)

CHF 38.- p.p.

Loup de mer à la méditerranéenne

Wolfsbarsch nach mediterraner Art

Mediterranean-style sea bass

CHF 160.-

Châteaubriand, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes de terre

Chateaubriand mit Sauce béarnaise, saisonalem Gemüse und Kartoffeln

Chateaubriand served with béarnaise sauce, seasonal vegetables and potatoes

CHF 170.-

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.



DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace à la vanille

CHF 22.-

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Warm chocolate fondant with vanilla ice-cream

Tiramisù à la façon du Chef (version sans gluten à commander en début de repas)

CHF 18.-

Chef's Tiramisù (Glutenfreie Version bitte zu Beginn des Essens bestellen)

Chef's tiramisù (gluten-free version available when ordered at the beginning of the meal)

Cheesecake aux figues (sans gluten)

CHF 19.-

Feigen-Cheesecake (glutenfrei)

Fig cheesecake (gluten-free)

Baba au rhum traditionnel

CHF 15.-

Klassischer Rum-Baba

Classic rum baba

Pavlova aux fruits rouges et sorbet à la menthe (végan)

CHF 16.-

Pavlova mit roten Früchten und Minzsorbet (vegan)

Pavlova with red berries and mint sorbet (vegan)

Carpaccio d'ananas à la vanille, sorbet à la fraise

CHF 18.-

Ananas-Carpaccio mit Vanille und Erdbeersorbet

Pineapple carpaccio with vanilla and strawberry sorbet

Crêpes Suzette, flambées à votre table

CHF 28.- p.p.

Crêpes Suzette, am Tisch flambiert

Crêpes Suzette, flambéed at the table

Sélection de fromages affinés

CHF 18.-

Auswahl gereifter Käsesorten

Selection of matured cheeses



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.-
Banana split revisité Neu interpretierte Banana Split <i>Revisited banana split</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.-
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.-