



# GLACIER 3000

High level experience.

## – LES ENTRÉES –

**Terrine de foie gras mi-cuit fait maison** . . . . . 19 CHF

Chutney de saison

### Salade de l'alpage

Salade de saison, tomates, croûtons, jambon cru, viande séchée et œuf

En entrée . . . . . 17 CHF

En plat . . . . . 27 CHF

**Salade mêlée** . . . . . 11 CHF

**Bouquet de salade de saison** . . . . . 9 CHF

**Potage aux champignons fait maison** . . . . . 12 CHF

### PLANCHETTE DES TROIS CANTONS

Viande séchée, jambon cru, lard séché, saucisse sèche et hobelkäse

la portion 26 CHF

### VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS

la portion 28 CHF

Origine boeuf, veau et porc : Suisse.

Origine foie gras : France.

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

N'hésitez pas à demander à notre personnel.

## – LES PLATS –

**Émincé d'Audon** . . . . . 35 CHF

Émincé de veau aux morilles et son rösti

**Rösti d'alpage** . . . . . 29 CHF

Fromage à raclette, viande séchée et jambon cru

### Filet d'omble de fontaine

**Élevage Guibert, Montreux** . . . . . 39 CHF

Façon meunière avec son beurre blanc, servi avec pommes nouvelles et légumes saison

### Entrecôte Premium de nos régions

Sauce Café de Paris, légumes de saison et rösti-frites

Env. 200 grammes . . . . . 49 CHF

**Hamburger façon Scex-Rouge** . . . . . 29 CHF

Effiloché de boeuf maison, lard grillé, fromage à raclette, tomates, salade, jus de viande et rösti-frites

**Risotto au chasselas** . . . . . 25 CHF

Avec ses légumes de saison (disponible en version vegan)

**Croûte aux champignons** . . . . . 27 CHF

Pain grillé à l'ail, vin blanc, crème

## – SPÉCIALITÉS SUISSE –

### Fondue des Diablerets

Traditionnelle . . . . . 26 CHF

À la tomate (avec pommes de terre) . . . . . 28 CHF

À la truffe . . . . . 35 CHF

**COUVERT SUPPLÉMENTAIRE** . . . . . 10 CHF

### Raclette des Diablerets

À discrétion (avec pommes de terre et cornichons) . . . . . 32 CHF

La portion (avec pommes de terre et cornichons) . . . . . 9 CHF

*Bon appétit !*