

## APPETIZER

### ENTRÉES

Leek, Jerusalem artichoke and celery (CE)

*Poireaux, topinambour et céleri*

Beetroot carpaccio, orange & rucola (EG)

*Carpaccio de betterave, orange et roquette*

A chard leaf like a garden... (MU)

*Une feuille de blette comme un jardin*

Chickpea pancake, with humus & wild mushrooms (CE)

*Pancake de pois chiches avec houmous et champignons des bois*

## MAIN COURSES

### PLATS PRINCIPAUX

The Artichoke... (CE)

*L'Artichaut...*

Green cabbage and goat cheese cannelloni, purple potato, vegetable "demi-glace" (M)

*Cannelloni de chou vert et fromage de chèvre, vitelotte, demi-glace de légumes*

Potato & potato (CE) (MI)

*Notre interprétation de la pomme de terre*

Cauliflower & pumpkin in winter (MU) (CE)

*Chou-fleur et potimarron en hiver*

## DESSERTS

« Carrot cake » (NU) (EG)

*« Le gâteau à la carotte »*

Gluten-free cheesecake, blackcurrant sorbet & aromatic herbs (NU) (EG)

*Cheesecake, sorbet cassis et herbes aromatiques*

The Apple 2021 (SO)

*La pomme de 2021*

Mandarin, chestnut & meringues (NU) (EG)

*Mandarine, châtaigne et meringue*

The best of Fresh in 5 time  
Le meilleur de la carte en 5 temps CHF 70.00

2 courses - 2 plats CHF 39.00

3 courses - 3 plats CHF 49.00

Wellness drink included - Boisson bien-être incluse

LIST OF ALLERGENS – LISTE DES ALLERGÈNES

GL - Gluten / **Gluten**

SH - Shellfish / **Crustacés**

EG - Eggs / **Oeufs**

FI - Fish / **Poisson**

PE - Peanuts / **Arachides**

SO - Soy / **Soja**

MI - Milk / **Lait**

NU - Nuts / **Fruits à coque**

CE - Celery / **Céleri**

MU - Mustard / **Moutarde**

SE - Sesame seeds / **Graines de sésame**

SU - Sulphite / **Sulfite**

LU - Lupins / **Lupins**

WELLNESS COCKTAIL OF THE DAY – 20cl CHF 8.00

COCKTAIL BIEN-ETRE DU JOUR

HOMEMADE ICE TEAS – 20cl CHF 3.00

THÉS GLACÉS MAISON

STILL WATER – 75cl

EAU PLATE

Fresh Glion Water, Switzerland – Eau rafraîchissante de Glion, Suisse 4.00

SPARKLING WATER – 75cl

EAU GAZEUSE

Fresh Glion Water, Switzerland – Eau rafraîchissante de Glion, Suisse 4.00

## CHAMPAGNE – 75cl

Partition Extra-brut, Jean-Marc Sélèque 90.00

## WHITE WINES – 75cl

### VINS BLANCS

Chasselas, La cote Colombe Féchy, R. Paccot, Vaud 49.00  
Viognier Essence lémanique, Domaine chollet, Vaud 78.00  
Petite Arvine Coteaux de Sierre, Claudy Clavien, Vaud 65.00  
Merlot, Viognier, Chasselas, Bianco di Merlot, Tenuta Luigina, Tessin 65.00  
Riesling La Neuveville, Metaphusis, Berne 98.00  
Chardonnay, Rauschling Fumé, Cedric Besson, Zurich 89.00

## ROSE WINE – 75cl

### VIN ROSÉ

Love by Léoube, Château léoube, Provence, France 48.00

## RED WINES – 75cl

### VINS ROUGES

Gamaret, Divico, Pinot Noir, La Cote polisson, R. Paccot Vaud 58.00  
Pinot Noir, baron noir, Domaine Chollet, Vaud 78.00  
Syrah, Claudy Clavien, Encre de la Terre, Valais 120.00  
Gamay blend, MT Chappaz La Petite Grange, Valais 85.00  
Pinot Noir, Grisons Classic, Anna Pellizzati, Grisons 79.00  
Merlot, Merlot dell Ticino, tenuta Luigina, Tessin 120.00  
Frappato, Il Frappato di Vittoria, Arianna Occhinpiti, Sicile 78.00

## BY THE GLASS – 10cl

### AU VERRE

WHITE - BLANC – Chasselas, La cote Colombe Féchy, R. Paccot 9.00  
ROSE - ROSÉ – Love by Léoube, Château léoube, Provence 8.00  
RED - ROUGE – Gamaret, Divico, Pinot Noir, La Cote polisson, Vaud 9.00  
Moscato, Moscato d'asti, Saracco Piémont 8.00

## SPARKLING WINE – 75cl

### EFFERVESSANT

Moscato, Moscato d'asti, Saracco Piémont 42.00