

# 1913

RESTAURANT

ÉTÉ 2023 - N°7

CE MENU S'EST CONSTRUIT AU FIL DE MES PROMENADES,  
INSPIRÉ PAR NOS MONTAGNES ET NOS LACS ALPINS.

AINSI, JE SOUHAITE AVANT TOUT, PAR MA CUISINE, VALORISER DES FEMMES, DES HOMMES DE  
NOTRE RÉGION ENGAGÉS DANS LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ.

LEURS PRODUITS SONT TRAVAILLÉS QUOTIDIENNEMENT DANS NOTRE CUISINE ET VIENNENT  
EXALTER EN TOUTE SIMPLICITÉ LES TEXTURES ET LES SAVEURS DE CHAQUE SAISON.

CHEF EXECUTIF  
MIRTO MARCHESI

LORS DE VOTRE RÉSERVATION, NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR  
NOUS INDiquer TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE À CERTAINS PRODUITS.

POUR TOUTE RÉSERVATION DE 8 PERSONNES ET PLUS, UN MENU UNIQUE ET  
PERSONNALISÉ EST PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS SAUF LE DIMANCHE  
DE 19:00 À 22:00

# NOS ALBUMS DE VOYAGES

UN ALBUM DE VOYAGES UNIQUES ET DES SAVEURS QUI ÉVOLUENT AU RYTHME DES SAISONS.  
CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES ET PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS ENTRE 19H00 ET 20H30

## D'UN ÉTÉ À L'AUTRE

### PRÉALPES

POUR DÉBUTER, QUELQUES PETITES BOUCHÉES SALÉES AUX SAVEURS ALPINES

### LES TOMATES DU POTAGER

VARIATION DE TOMATES DE SAISON, CONCOMBRE,  
OIGNONS ROUGES & VINAIGRE DES ALPES AUX MÛRES

### LA FERA DE NOS LACS

FERA POÊLÉE, LÉGUMES VERTS,  
SAUCE AIGRE-DOUCE À LA FLEUR DE CÂPRES

### CARRÉ D'AGNEAU DES DENTS-DU-MIDI

AGNEAU RÔTI À LA RÉGLISSE,  
ARTICHAUTS AUX OLIVES NOSTRANELLE, SARRIETTE

### LA FRAISE CLÉRY ET LA RHUBARBE

RHUBARBE CONFITE, GLACE À LA VANILLE MAURICIENNE,  
FRAISES & MASCARPONE

### FRIANDISES

SÉLECTION DE PETITES BOUCHÉES SUCRÉES

MENU EN 4 SERVICES

**140.-**

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# NOS ALBUMS DE VOYAGES

UN ALBUM DE VOYAGES UNIQUES ET DES SAVEURS QUI ÉVOLUENT AU RYTHME DES SAISONS.  
CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES ET PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS ENTRE 19H00 ET 20H30

## MENU ALTITUDE 1258

### PRÉALPES

POUR DÉBUTER, QUELQUES PETITES BOUCHÉES SALÉES AUX SAVEURS ALPINES

### L'OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS OU DE FONTAINE

OMBLE CHEVALIER MARINÉ AU POIVRE DU TESSIN,  
EXTRACTION DE LÉGUMES VERTS AU PONZU

### RIZ AUX HERBES SAUVAGES & VACHERIN FRIBOURGEOIS

RISOTTO CARNAROLI AUX HERBES & AIL DES OURS DES PLANS-SUR-BEX,  
VACHERIN FRIBOURGEOIS & POIVRE ROSE

### MÉDAILLON DE LOTTE DE L'ATLANTIQUE

LOTTE RÔTIE AU SAUTOIR EN PERSILLADE,  
PALOURDES & POIVRONS VERTS FRIGGITELLI

### PAUME DE RIS DE VEAU DU SIMMENTAL

CHAMPIGNONS D'ÉTÉ, JAMBON CRU DU CANTON,  
SAUGE & JUS AU PORTO

### ZINCARLIN DALA VALL DA MÜCC

FROMAGE AU LAIT CRU DU MONTE GENEROSO (TI),  
MIEL DE LA COLLINE DE CHARPIGNY

### TEXTURE DE CHOCOLAT NOIR À LA FRAMBOISE

MOUSSE AU CHOCOLAT,  
BISCUIT, SORBET & CRÉMEUX À LA FRAMBOISE

### FRIANDISES

SÉLECTION DE PETITES BOUCHÉES SUCRÉES

MENU COMPLET EN 6 SERVICES

SANS FROMAGE

**160.-**

AVEC FROMAGE

**175.-**

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES SUISSES

POUR AGRÉMENTER VOTRE REPAS, DÉCOUVREZ LA SÉLECTION DE NOTRE CHEF SOMMELIER.  
UN ACCORD METS & VINS À LA DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES SUISSES.

---

## DEUX VERRES

28.-

|

## TROIS VERRES

39.-

## QUATRE VERRES

55.-

|

## CINQ VERRES

68.-

|

## SIX VERRES

82.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# LES ENTRÉES

---

## LES TOMATES DU POTAGER

VARIATION DE TOMATES DE SAISON, CONCOMBRE,  
OIGNONS ROUGES & VINAIGRE DES ALPES AUX MÛRES

36.-

|

## LES AUBERGINES VIOLETTES & LA FLEUR DE COURGETTE

MOELLEUX D'AUBERGINES VIOLETTES AU TAHINI,  
FONDANT À LA TOMATE ET BASILIC, TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTES

36.-

|

## L'OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS OU DE FONTAINE

OMBLE CHEVALIER MARINÉ AU POIVRE DU TESSIN,  
EXTRACTION DE LÉGUMES VERTS AU PONZU

42.-

|

## RIZ AUX HERBES SAUVAGES & VACHERIN FRIBOURGEOIS

RISOTTO CARNAROLI AUX HERBES & AIL DES OURS DES PLANS-SUR-BEX,  
VACHERIN FRIBOURGEOIS & POIVRE ROSE

36.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# NOS PROPOSITIONS LACUSTRES ET MARITIMES

---

## LA FERA DE NOS LACS

FERA POËLÉE, LÉGUMES VERTS,  
SAUCE AIGRE-DOUCE À LA FLEUR DE CÂPRES

52.-

|

## MÉDAILLON DE LOTTE DE L'ATLANTIQUE

LOTTE RÔTIE AU SAUTOIR EN PERSILLADE,  
PALOURDES & POIVRONS VERTS FRIGGITELLI

58.-

|

## LE TOURTEAU DE CASIER, AIL NOIR VAUDOIS

CRÉMEUX DE TOURTEAU PARFUMÉ AU COGNAC,  
ROUGAIL DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE À L'AIL NOIR VAUDOIS

62.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# SAVEURS FERMÈRES & POTAGÈRES

## LA BROCHE DU JOUR

AU GRÉ DES SAISONS ET DES ARRIVAGES, LA SÉLECTION DU CHEF  
DE VIANDE CUITE À LA BROCHE

54.-

## CARRÉ D'AGNEAU DES DENTS-DU-MIDI

AGNEAU RÔTI À LA RÉGLISSE,  
ARTICHAUTS AUX OLIVES NOSTRANELLE, SARRIETTE

68.-

## PAUME DE RIS DE VEAU DU SIMMENTAL

CHAMPIGNONS D'ÉTÉ, JAMBON CRU DU CANTON,  
SAUGE & JUS AU PORTO

60.-

## LA CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL

LA CÔTE DE BŒUF CUITE EN COCOTTE,  
RÉDUCTION AU PINOT NOIR DU PAYS DE VAUD PARFUMÉE À L'ESTRAGON  
& LÉGUMES RÔTIS

85.-

(2 PERSONNES MIN. | PRIX / PERS.)

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# LA SÉLECTION DE NOTRE AFFINEUR

---

## VACHERIN FRIBOURGEOIS CORSÉ "EXTRA" DE MOLÉSON

SOUVENIR D'UNE RACLETTE...

16.-

|

## CHÈVRE FERMIER DE NEUCHÂTEL

FROMAGE AU LAIT CRU DE CHÈVRE,  
MOSTARDA DE FIGUES DU TESSIN

16.-

|

## JERSEY BLEU DE SAINT-GALL

FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE,  
POMMES CARAMELISÉES

16.-

|

## ZINCARLIN DALA VALL DA MÜCC

FROMAGE AU LAIT CRU DU MONTE GENEROSO (TI),  
MIEL DE LA COLLINE DE CHARPIGNY

18.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE



# LES DESSERTS

---

## LA FRAISE CLÉRY & LA RHUBARBE

RHUBARBE CONFITE, GLACE À LA VANILLE MAURICIENNE,  
FRAISES & MASCARPONE

26.-

|

## TEXTURE DE CHOCOLAT NOIR À LA FRAMBOISE

MOUSSE AU CHOCOLAT, BISCUIT, SORBET  
& CRÉMEUX À LA FRAMBOISE

26.-

|

## FORÊT NOIRE 1913

BISCUIT SOUFFLÉ AU CACAO, CERISES AU KIRSCH,  
SORBET AUX CERISES NOIRES

26.-

|

## LES GLACES ET SORBETS DE SAISON

ASSORTIMENT DE 3 GLACES ET SORBETS,  
ACCOMPAGNÉ DE FRUITS DE SAISON

22.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%

PROVENANCE DES PRODUITS :

VIANDE : SUISSE | VOLAILLE : FRANCE & SUISSE | POISSON : FRANCE & SUISSE

# 1913

RESTAURANT

## NOTRE ÉQUIPE

CHEF EXECUTIF  
MIRTO MARCHESI

|

CHEF DE CUISINE  
SIMONE RIBERI

|

CHEF PÂTISSIER  
RAMON JOSE GONI PEREZ

|

RESTAURANT MANAGER  
GIUSEPPE FEVOLA

|

CHEF SOMMELIER  
PIERRE SAVIGNAC