

St Bernard

RESTAURANT DE MONTAGNE

VERBIER

Cocktails

ST BERNARD BLANC 21 CHF

Gin Silent Pool, Suze,
Lilet Blanc Vieillie En Cask

ST BERNARD ROUGE 21 CHF

Gin Silent Pool, Campari, Cocchi
Storico, Orange Bitter Vieillie En Cask



Snacks

Croustillant Malakoff..... 18 CHF
Fribourgeois Gruyère, Bacon and Herb
Mayonnaise

Caviar Brioché..... 46 CHF
Raw Cream and Confit Egg Yolk

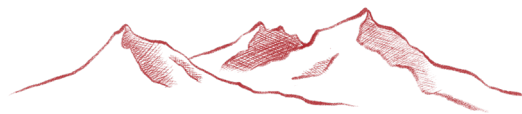
Trilogie de Caviar..... 142 CHF
Maison Prunier Tradition 10g,
Saint James 10g, Oscietre Supérieur 10g
Blinis Et Crème Montée

Crispy Prawns..... 26 CHF
Sweet and Sour Sauce

Pizzetti with Gruyère Double Cream.. 28 CHF
Truffle and Rocket

Pizzetti with Valais Tomme Cheese.. 21 CHF
And Cured Ham

Aged Valais Charcuterie..... 24 CHF
And Seasonal Pickled Vegetables



Starters

Pâté en Croûte, Pickled Vegetables 26 CHF

Foie Gras Terrine, Homemade Brioché, Apple and Apricot Chutney..... 24 CHF

Crayfish Gratin, Maraîchère Sauce 29 CHF

Deviled Eggs, Chives 17 CHF

Dandelion and Endive Salad, Valais Blue Cheese, Pickled Pears and Walnuts..... 23 CHF

Trout Crudo, Avocado and Citrus 25 CHF

Scallop Carpaccio, Bergamot Vinaigrette Sauce, Tarragon 26CHF

Beef Tartare, Egg Yolk, Spring Onion, Vacherin Fribourgeois Cheese, Capers, Parsley and Mustard .. 26 CHF

Half-Lobster, Aioli, Lemon 41 CHF

Meat And Fish Origins :
Beef filet ARG, Rib Eye CH, Pork CH, Chicken CH, Lobster US, Foie gras FR, Crayfish CH, Perch CH, Trout CH, Scallops FR

Main Courses

*Dishes served with a side of your choice.

Filet de Bœuf, Au Poivre / Rossini, Pan-Fried Duck Foie Gras 49 / 58 CHF

Beef Tartare, Egg Yolk, Spring Onion, Vacherin Fribourgeois Cheese, Capers, Parsley and Mustard .. 36 CHF

Free-range Chicken, Vin Jaune Sauce, Chanterelles with Parsley and Garlic 44 CHF

Flame-Grilled Valais Pork, Mondeuse Wine Sauce, Smoked Bacon, Wild Thyme 42 CHF

Trout Grenobloise, Brown Butter, Lemon, Capers and Croutons 48 CHF

Roasted Perch, Vichyssoise, Crispy Potatoes 51 CHF

Fresh Tagliatelle with Lobster, Saffron Bisque, Lemon and Tarragon 68 CHF

Tomme du Valais Ravioli, Gruyère Double Cream, Sage and Truffle 44 CHF

Warm Vacherin Mont d’Or AOP, Roasted Potatoes & Green Salad (To Share)..... 85 CHF

Sides

ABONDANCE CHEESE POTATO PURÉE 9 CHF ■ STEAMED VEGETABLES 12 CHF ■ FRENCH FRIES 9 CHF ■
GREEN SALAD 9 CHF ■ WILD MUSHROOMS WITH PARSLEY AND GARLIC 14 CHF

Desserts

Blueberry and Apple Crumble 18 CHF
Salted Butter Caramel, Gruyère Double Cream

Churros 19 CHF
Chocolate and Chartreuse Sauce, Vanilla Chantilly

Cheese plate 22 CHF
Sbrinz, Vacherin Fribourgeois, Gruyère Corsé,
Jersey Blue

Pistachio and Blueberry Rice Pudding .. 16 CHF

Chocolate Mousse..... 17 CHF
Cocoa Nibs, Swiss Wafers with Fleur de Sel

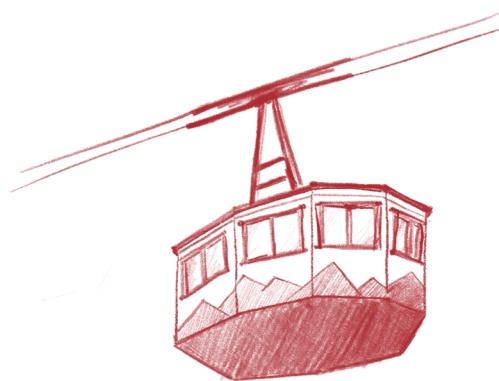
Our Suggestions

Prime Cuts to Share
(T-Bone Steaks
45Day Aged Pork Chop
21 days aged Rib Eye)

29 CHF/100G



Tax and service included. Prices are all in CHF, TVA 8,1%.
Please speak with our team for a list of allergens and notify your waiter of any allergies.



• **Route de Verbier, Station 55, Verbier, CH, 1936** •
+41.27.775.40.00

St Bernard

RESTAURANT DE MONTAGNE

VERBIER

Cocktails

ST BERNARD BLANC 21 CHF

Gin Silent Pool, Suze,
Lilet Blanc Vieillie En Cask

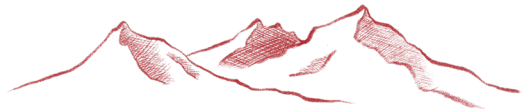
ST BERNARD ROUGE 21 CHF

Gin Silent Pool, Campari, Cocchi
Storico, Orange Bitter Vieillie En Cask



Snacks

Malakoff Croustillant..... 18 CHF	Gambas Croustillante..... 26 CHF
Gruyère Fribourgeois, Mayonnaise au Bacon et Herbes Fraîches	Sauce Aigre Douce
Brioche Caviar 46 CHF	Pizzetti Crème Double de Gruyère.. 28 CHF
Crème Crue et Jaune d’Œuf Confit	Roquette & Truffe
Trilogie de Caviar..... 142 CHF	Pizzetti Tomme 21 CHF
Maison Prunier Tradition 10g, Saint James 10g, Oscietre Supérieur 10g	& Jambon Cru Du Valais
Blinis Et Crème Montée	Planche du Valais 24 CHF
	Pickles de Légumes



Entrées

Pâté en Croute, Pickles de Légumes 26 CHF
Foie Gras en Terrine, Brioche Maison, Chutney Pomme Abricot.....24 CHF
Écrevisses en Gratin, Sauce Maraîchère 29 CHF
Œuf Mimosa à la Ciboulette 17 CHF
Salade de Pissenlits et d’Endives au Bleu du Valais, Pickles de Poires, Noix 23 CHF
Crudo de Truite, Avocat, Agrumes 25 CHF
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, Vinaigrette à la Bergamote, Estragon 26CHF
Tartare de Bœuf, Jaune d’Œuf, Cébette, Vacherin Fribourgeois, Câpres, Persil et Moutarde.....26 CHF
Demi-Homard, Aïoli Maison, Citron 41 CHF

Plats

*Plats servis avec un accompagnement au choix

Filet de Bœuf, Sauce au Poivre Noir ou Rossini (Foie Gras Poêlé) 49 CHF/58 CHF
Tartare de Bœuf, Jaune d’Œuf, Cebette, Vacherin Fribourgeois, Câpres, Persil et Moutarde36 CHF
Volaille Fermière, Sauce au Vin Jaune, Girolles en Persillade44 CHF
Cochon du Valais Grillé à la Flamme, Sauce à la Mondeuse, Lard Fumé, Thym Sauvage42 CHF
Truite à la Grenobloise48 CHF
Perche Rôtie, Vichyssoise, Pommes de Terre Croustillantes 51 CHF
Tagliatelles Fraîches au Homard, Bisque au Safran, Citron et Estragon68 CHF
Raviolis à la Tomme du Valais, Crème Double de Gruyère, Sauge et Truffe44 CHF
Vacherin Mont d’Or AOP Servi Chaud, Pommes de Terre Rôties & Salade Verte (À Partager) . .85 CHF

Accompagnements

PURÉE À L’ABONDANCE 9 CHF ■ LÉGUMES VAPEUR 12 CHF ■ FRITES 9 CHF ■
SALADE VERTE 9 CHF ■ CHAMPIGNONS EN PERSILLADE 14 CHF

Desserts

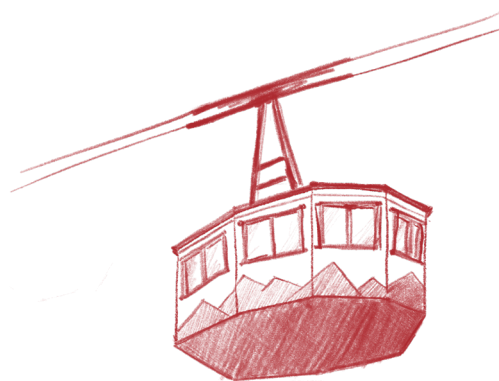
Crumble Pomme - Myrtille 18 CHF
Caramel au Beurre Salé, Crème Double de Gruyère
Churros 19 CHF
Sauce Chocolat et Chartreuse, Chantilly Vanillée
Assiette De Fromage 22 CHF
Sbrinz, Vacherin Fribourgeois, Gruyère Corsé, Jersey Blue
Riz au Lait à la Pistache et Myrtille 16 CHF
Mousse au Chocolat et Grué de Cacao . . 17 CHF
Bricelés croustillants à la fleur de sel

Nos Suggestions

Pièces de viande
d’exception à partager
(T-Bones de Boeuf,
Côte de boeuf maturée 21 jours)
29 CHF/100G

Suggestions du Jour
120/150 CHF





• **Route de Verbier, Station 55, Verbier, CH, 1936** •
+41.27.775.40.00