

fresh

healthy eating - healthy living

APPETIZER / ENTRÉES

ONION CREME BRULEE (EG-SO)

Onion crème brûlée, gluten free cracker, onion in different textures

ONION CRÈME BRULÉE (EG-SO)

Crème brûlée à l'oignon, cracker sans gluten, oignon aux différentes textures

EGG IN THE NEST (EG-SO)

Marinated "perfect egg", beetroot, tarragon vegan mayo and crunchy tagliolini

ŒUF DANS LE NID (EG-SO)

« Œuf parfait » mariné, betterave, mayonnaise vegan à l'estragon et tagliolini croquant

MY VISION OF SPRING (CE-SE)

Fava beans hummus, sweet and sour spring vegetables, strawberry condiment)

MA VISION DU PRINTEMPS (CE-SE)

Hoummus de fèves fava, légumes de printemps aigres-doux, condiment à la fraise

FLOWERY FIELD (CE-SO)

Turnip raviolis, tofu, lemon and flowers

CHAMP FLEURI (CE-SO)

Raviolis de navet, tofu, citron et fleurs

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

LABYRINTH (CE-MU)

Gnocchi potato, green and white asparagus in different textures

LABYRINTHE (CE-MU)

Gnocchis de pommes de terre, asperges vertes et blanches aux différentes textures

MEMORIES OF CANNELLONE (GL-CE-SO)

Fresh pasta stuffed with goat ricotta, spinach, taggiasche olives, dried tomatoes, and capers powder

SOUVENIRS DE CANNELLONE (GL-CE-SO)

Pâtes fraîches farcies à la ricotta de chèvre, épinards, olives taggiasche, tomates séchées et câpres en poudre

WHEN RICE MEETS CHARD (CE-MU)

Chard leaves rolls filled with black rice and leek, sweet and spicy sauce

QUAND LE RIZ RENCONTRE LA BLETTE (CE-MU)

Feuilles de blette farcie au riz noir et poireaux, sauce sucrée et épicée

THE RED PLANET (GL-CE-MU)

Soft drops of pumpkin seed tofu with carrot's spaghetti and curry

LA PLANÈTE ROUGE (GL-CE-MU)

« Gouttes » de tofu aux graines de courge avec spaghetti de carotte et curry

DESSERTS

GREEN (NU-MI)

Green peas mousse, salted almond sorbet and mint spheres.

VERT (NU-MI)

Mousse de petits pois, sorbet aux amandes salées et sphères de menthe

FRESH'S CLOUD (NU-MI-EG)

Mascarpone foam, gluten-free biscuit, Gin-tonic granite and grapefruit marshmallow

LE NUAGE DE FRESH (NU-MI-EG)

Mousse de mascarpone, biscuit sans gluten, granité gin tonique et guimauve au pamplemousse

APPLE 2021.02

Gluten free puff pastry, "Jazz" apple jam, cider sorbet

POMME 2021.02

Pâte feuilletée sans gluten, confiture de pommes « Jazz », sorbet au cidre

STRAWBERRIES & RHUBARB (SO)

Strawberries and rhubarb in different texture

FRAISES & RHUBARBE (SO)

Fraises et rhubarbe aux différentes textures

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

BEVERAGES / BOISSONS

WELLNESS COCKTAIL OF THE DAY – 20cl	CHF 6.00
COCKTAIL BIEN-ETRE DU JOUR	
HOMEMADE ICE TEAS – 20cl	CHF 2.50
THÉS GLACÉS MAISON	
STILL WATER – 75cl	CHF 3.00
EAU PLATE	
<i>Fresh Glion Water, Switzerland – Eau rafraichissante de Glion, Suisse</i>	
SPARKLING WATER – 75cl	CHF 3.00
EAU GAZEUSE	
<i>Fresh Glion Water, Switzerland – Eau rafraichissante de Glion, Suisse</i>	
CHAMPAGNE – 75cl	
<i>Partition Extra-brut, Jean-Marc Séléque</i>	CHF 90.00
WHITE WINES – 75cl	
VINS BLANCS	
<i>Chasselas, La cote Colombe Féchy, R. Paccot, Vaud</i>	CHF 37.00
<i>Viognier Essence lémanique, Domaine chollet, Vaud</i>	CHF 59.00
<i>Petite Arvine Coteaux de Sierre, Claudy Clavien, Vaud</i>	CHF 49.00
<i>Merlot, Viognier, Chasselas, Bianco di Merlot, Tenuta Luigina, Tessin</i>	CHF 49.00
<i>Riesling La Neuveville, Metaphusis, Berne</i>	CHF 48.00
<i>Chardonnay, Rauschling Fumé, Cedric Besson, Zurich</i>	CHF 67.00

ROSE WINE – 75cl**VINS ROSÉ**

Love by Léoube, Château léoube, Provence, France **CHF 36.00**

RED WINES – 75cl**VINS ROUGES**

Gamaret, Divico, Pinot Noir, La Cote polisson, R. Paccot Vaud **CHF 44.00**

Pinot Noir, baron noir, Domaine Chollet, Vaud **CHF 59.00**

Syrah, Claudy Clavien, Encre de la Terre, Valais **CHF 90.00**

Gamay blend, MT Chappaz La Petite Grange, Valais **CHF 64.00**

Pinot Noir, Grisons Classic, Anna Pellizzati, Grisons **CHF 60.00**

Merlot, Merlot dell Ticino, tenuta Luigina, Tessin **CHF 90.00**

Frappato, Il Frappato di Vittoria, Arianna Occhinpiti, Sicile **CHF 57.00**

BY THE GLASS – 10cl**AU VERRE**

WHITE - BLANC – Chasselas, La cote Colombe Féchy, R. Paccot **CHF 7.00**

ROSE - ROSÉ – Love by Léoube, Château léoube, Provence **CHF 8.00**

RED - ROUGE – Gamaret, Divico, Pinot Noir, La Cote polisson, Vaud **CHF 9.00**

Moscato, Moscato d'asti, Saracco Piémont **CHF 7.00**

SPARKLING WINE – 10cl**EFFERVESSANT**

Moscato, Moscato d'asti, Saracco Piémont **CHF 42.00**