

**f r e s h**

healthy eating - healthy living

## APPETIZER ENTRÉES

Leek and potato soup served with smoked trout  
**Velouté de poireau et pomme de terre, truite fumée (F)**

Crunchy quinoa patties, arugula, mustard and coriander cream, some green leaves  
**Bouchées croquantes de quinoa, crème de roquette/moutarde/coriandre, quelques pousses (MU-SO)**

Spring garden of young vegetables and flowers  
**Jardin de jeunes légumes et fleurs de printemps (NU-MU)**

Beetroot and peanuts rolls, blood orange and onion confit  
**Roulés de betterave au tofu de cacahuète, orange sanguine et confit d'oignon (PE-SO)**

## MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

Tortelli «Verdi» served with fresh peas and pepper mint leaves  
**Tortelli “Verdi” aux pois frais et menthe poivrée**

Pan fried wild rice, baby carrots in different textures  
**Sauté minute de riz sauvage, carottes nouvelles en textures**

Green asparagus and vegetables tagliatelle served with Lake Geneva crayfish  
**Tagliatelle d'asperges vertes et légumes aux écrevisses du Lac Léman (SH-SU)**

Guinea fowl filet served with green beans and spring onions, lemon flavoured gravy  
**Suprême de pintade fermière, haricots verts et oignons nouveaux, jus au citron (SO)**

## DESSERTS

Acidulated variation of «Gariguettes» strawberries  
**Variation acidulée autour la fraise Gariguettes (MI)**

Gluten free chocolate and coconut tart, passion fruit sorbet  
**Tarte choco-coco sans gluten, sorbet passion (NU-SO)**

Poached rhubarb, goat cheese mousse flavoured with honey  
**Tronçons de rhubarbe pochée, mousse de fromage de chèvre des Avants au miel toutes fleurs**

The apple with the apple...  
**La pomme à la pomme... (EG-NU)**

2 courses - 2 plats CHF 38

3 courses - 3 plats CHF 48

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-ÊTRE DU JOUR

**HOMEMADE ICE TEAS – 20cl CHF 3.00**  
**THÉS GLACÉS MAISON**

Raspberry – Framboise

Lemon – Citron

Mint and ginger – Menthe et Gingembre

**HOME MADE KOMBUCHA – 20cl 3.50**  
**KOMBUCHA MAISON**

Fermented black tea Soda

Soda au thé noir fermenté

**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**

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 88.00

**WHITE WINES – 75cl**  
**VINS BLANCS**

Chardonnay, Les Balisiers, Genève 29.00

Blanc de Filles, Domaine Wannaz, Vaud 35.00

Zind, Domaine Zind Humbrecht, Alsace 43.00

**ROSE WINE – 75cl**  
**VIN ROSÉ**

Éphémère, La maison Moulin, La Côte, Vaud 31.00

**RED WINES – 75cl**  
**VINS ROUGES**

Gulfi Nero d'Avola, Sicile 35.00

Côte Roannaise, Domaine Sérol, Loire 34.00

Clef de Sol, Domaine de la Grange Tiphaine, Touraine 52.00

**BY THE GLASS – 10cl**  
**AU VERRE**

WHITE - BLANC – Blanc de Filles, Domaine Wannaz, Vaud 9.00

ROSE - ROSÉ – Éphémère, La maison Moulin, Vaud 10.00

RED - ROUGE – Côte Roannaise, Domaine Sérol, Loire 10.00

CIDER - CIDRE – Cidre 3 pépins, Cidrerie du Vulcain, Fribourg 8.00

**CIDER – 75cl**  
**CIDRE**

Cidre 3 pépins, Cidrerie du Vulcain, Fribourg 35.00

The containers presented are 75cl models unless otherwise specified.

**Les contenants présentés sont des modèles 75cl sauf mention particulière.**

Prices are in Swiss Francs, include vat and service charges.

**Tous nos prix sont indiqués en Francs Suisses, service et tva inclus.**

**Glion Institute of higher Education**

Open monday to friday 19:00 – 23:00  
thursday to friday 12:00 – 14:00

**reservations.fresh@glion.edu**  
**+41 (0)21 966 35 41**

Route du Bugnon 15  
1823 Glion-sur-Montreux – Switzerland  
[glion.edu/restaurants](http://glion.edu/restaurants)