

GUARDA GOLF LOUNGE

Les prix sont en CHF,
s'entendent par portion/personne et incluent la TVA.

Prices are in CHF per portion/person and include
VAT, service and taxes.

CHAMPAGNE & ...

Une coupe de Champagne Comtesse A Blanc de Noirs & ...une boîte de dégustation (10g) de Caviar Sélection OU ...un croque au poulet avec des copeaux de truffe fraîche	36
A glass of Comtesse A Blanc de Noirs Champagne & ...a tasting tin (10g) of Selection Caviar OR ...a chicken 'Croque' with fresh truffle shavings	

HUÎTRES & CAVIAR

OYSTERS & CAVIAR

Huîtres Gillardeau n°3 (6 pce)	36
Caviar Oscière d'Italie (30g)	145
Caviar Beluga d'Iran (30g)	235
Nos caviars sont servis avec: Blinis, crème acidulée Our caviars are served with: Blinis, sour cream	

FONDUE

Uniquement disponible à midi sur la terrasse
Only available for lunch on the terrace

Fondue au fromage suisse de la Laiterie Le Terroir Traditional Swiss Cheese Fondue from the Laiterie Le Terroir	32
+ truffe fraîche + fresh truffle	+10

POTAGES

SOUPS

Bouillon aux petits légumes Broth with fresh vegetables	20
Soupe au poulet effiloché Pulled chicken soup	22

ENTRÉES

STARTERS

Pão de queijo brésilien (8 pce) - 20 min. - Brazilian pão de queijo (8 pce) - 20 min. -	18
Coxinha brésilien au poulet et fromage (4 pce) Brazilian Coxinha with chicken and cheese (4 pce)	18
Salade de jeunes pousses et légumes croquants, graines torrifiées, vinaigrette maison Green baby leaf salad with crispy vegetables, toasted seeds, homemade vinaigrette	20
Salade Caesar, poulet cuit à basse température Caesar Salad with chicken cooked at a low temperature	28
Trio de mezze méditerranéens, au choix : Hummus, Mütebbel, Muhammara, Tzatziki, Sarma, Falafel, Börek Trio of Mediterranean Mezze, to choose from: Hummus, Mütebbel, Muhammara, Tzatziki, Sarma, Falafel, Börek	28
Assiette de viande séchée du Valais IGP, pain de seigle IGP Valaisan dried meat, rye bread	28

PLATS

MAIN COURSES

Guarda Golf Burger, salade de mesclun ou pommes frites Guarda Golf Burger, mixed green salad or French fries	34
Club Sandwich, salade de mesclun ou pommes frites Club Sandwich, mixed green salad or French fries	34
Lasagnes végétariennes Guarda Golf Guarda Golf vegetarian lasagne	32
Spaghetti ou Penne, sauce tomate & basilic ou sauce Bolognaise Spaghetti or Penne, tomato & basil sauce or Bolognese sauce	28
Pizza Margherita Pizza Margherita	24
Pide au Gruyère et copeaux de truffe fraîche, accompagné d'une salade de mesclun Pide with Gruyère cheese and fresh truffle shavings, served with mixed green salad	40
Pide à l'émincé de bœuf et agneau, tomates, poivrons, persil, accompagné d'une salade de mesclun Pide with minced beef and lamb, tomato, red pepper, parsley, served with mixed green salad	32
Pide aux épinards, herbes, fromage frais, accompagné d'une salade de mesclun Pide with spinach, herbs, white cheese, served with mixed green salad	30

DESSERTS

Pâtisserie maison du jour 10/pce
Pastry of the day

Glaces maison 7/pce
Vanille, chocolat, yaourt, caramel sale, fraise
Homemade ice cream
Vanilla, chocolate, yoghurt, salted caramel, strawberry

Sorbets maison 7/pce
Citron, framboise, noix de coco, chocolat chai,
orange sanguine & poivre de timut
Homemade sorbets
Lemon, raspberry, coconut, chocolate chai,
blood orange & timut pepper



FIVE

RESTAURANT

De 12h à 14h et de 19h à 22h, les propositions culinaires de notre Restaurant FIVE sont également disponibles.

CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

Bubbles

Franciacorta Ca' del Bosco Extra Brut Cuvée Prestige	18
Champagne Comtesse A Blanc de Noirs	22
Champagne Ruinart Rosé	26
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	26

Vins blancs / White Wine

Fendant, Jean-Louis Mathieu, Valais	12
Heida - Les Pyramides, Adrian & Diego Mathier, Valais	13
Petite Arvine – Les Grand'Rayes, Maurice Zufferey, Valais	13
Merlot Blanc, Maison Gilliard, Valais	15
Chardonnay-Chablis, Guy Robin et Fils, Bourgogne	16

Vins rosés / Rosé Wine

Dôle Blanche Gérald Clavien, Cave Les Deux Crêtes, Valais	12
Château de Selle, Domaines Ott, Côtes de Provence	15

Vins rouges / Red Wine

Pinot Noir – Stricto Sensu, Varone, Valais	14
Cornalin, Jean-Louis Mathieu, Valais	14
Syrah - Maison Rouge, Maurice Zufferey, Valais	14
Tempranillo / Grenache Noir – Lindes de Remelluri, Espagne	14
Merlot-Petit Verdot-Malbec, Château Croix de Mai, Bordeaux	16

Vins de dessert / Dessert Wines

Or Jaune, L'Orpailleur, Valais	13
Tulum, Jean-Louis Mathieu, Valais	15
Sauternes, Château Guiraud, Bordeaux	26
Vintage Port, Niepoort, Porto, Portugal	30

COCKTAILS SIGNATURE

GG'n	25
Gin Deux Frères, sirop de mûre & lavande, jus de citron blanc d'œuf, bitter à la lavande	
Green Grip	23
Gin Hendricks, St Germain, concombre, jus de citron, Ginger Beer	
Don't Blush	23
Rhum Plantation, Chambord, jus d'ananas, jus de citron, blanc d'œuf	
Bombasil	23
Vodka Partisan, sirop basilic & chili, jus de citron, soda water	
Backswing	23
Liqueur de yuzu, sirop de myrtille infusé au thé blanc, jus de citron, Champagne Veuve Clicquot	
The Emerald Monk	23
Maker's Mark, Chartreuse verte, sirop miel & romarin, jus de citron	

COCKTAILS CLASSIQUES

Notre Barman est heureux de préparer votre cocktail préféré.	22
Our Barman is happy to prepare your favourite cocktail.	

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

GG'Ice Tea	12
Thé vert au jasmin, menthe, jus de citron, miel	
Été Indien	12
Purée de fruits rouges, jus de citron, jus d'orange, sirop d'orgeat	
Virgin Mojito of the Week	12
Fruit de la semaine, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, soda	

OLD FASHIONED

Traditionnellement préparé à partir de bourbon ou de whiskey de seigle, légèrement sucré et aromatisé avec des amers, le plus classique des cocktails et servis sur de la glace et accompagné d'un zeste d'orange.

Traditionally made with bourbon or rye whiskey, lightly sweetened with sugar and aromatized with bitters, this most classic of vintage cocktails is served over ice and garnished with an orange zest twist.

Dipteryx Odorata 25

Maker's Mark infusé à la fève de Tonka, sucre brun, bitters maison tonka

Matricaria Chamomilla 25

Maker's Mark infusé aux fleurs de camomille, sucre brun, bitters maison camomille

Fumificus 25

Verre fumé aux copeaux de bois, Maker's Mark, sucre brun, bitter « xocolatl mole », arôme de fumée

Gingebbras 25

Whistle Pig Rye Whisky, sirop maison de pain d'épice, bitters épices d'hiver

NEGRONI

Préparé pour la première fois à Florence en 1919, Pascal Olivier Conte de Negroni a inventé ce cocktail en demandant à son bartender de fortifier son Americano en remplaçant l'eau gazeuse par du Gin.

First mixed in Florence in 1919, Pascal Olivier Count de Negroni created it asking his bartender to strengthen his Americano Cocktail by replacing the soda water with gin.

Thymus Vulgaris 25

Verre fumé au thym, Gin Mare sur-infusé au thym, Carpano Antica Formula, Campari

Aurum 25

Monkey 47, Suze, St Germain

Coffea Canephora 25

Bombay Sapphire infusé aux grains de café Robusta, Carpano Antica Formula, Campari

Dipteryx Odorata 25

Gin Deux Frères infusé à la fève de Tonka, Carpano Antica Formula, Campari

BIÈRES / BEERS (0 - 5%, 33 cl)

Heineken	10
Les Marmottes de Crans-Montana, Blonde	10
Blue Moon, Blanche	12
Brewdog Punk IPA	12
Corona	12
Heineken 0% Sans Alcohol	8

APÉRITIFS (15 - 45%, 6 cl)

Martini Bianco	12
Martini Rosso	12
Martini Dry	12
Campari	12
Pastis 51 (4cl)	12
Suze	12
Aperol	12
Sandeman White	12
Sandeman Red	12
Cynar	12

LIQUEURS & CRÈMES (38%, 4cl)

Sambuca Molinari	15
Get 27	15
Limoncello	15
Bailey's Irish Cream	15
Fernet Branca	15
Amaretto Disaronno	15
Kahlua	15
Cointreau	15
Grand Marnier	15
Chambord	15
Yuzu shu Ginjyo	20

SPIRITUEUX / SPIRITS

Gin (37.5-47%, 4cl) + Mixer

Bombay Sapphire	20
Bulldog	20
Hendrick's	22
Monkey 47	23
Gin Mare	23
Kyrö Rye Gin	24
Cambridge Dry Gin	24
Deux Frères Dry Gin	30

Vodka (40%, 4cl)

Belvedere	24
Grey Goose	24
Beluga	32

Rhum (37.5%, 4cl)

Don Papa 7 years	24
Rochel Bay 8 years	26
Diplomatico Reserva Exclusiva	26
Mount Gay 1703 XO Triple Cask Blend	28
Rhum Plantation XO	28
French Oversea XO	30
Zacapa XO Solera Reserva Espacial	44

Cachaça (38%, 4cl)

Cachaça Pitu	20
--------------	----

Tequila (38%, 4cl)

Don Julio	20
Volcan de mi Tierra	22
Patron XO Café	25
Patron Silver	30

WHISKIES

Blended Scotch (40-50%, 4cl)

Johnny Walker Red Label	20
Johnny Walker Black Label	22
Dimple Golden Selection	24
Chivas Regal 12 years	24
Chivas Regal 25 years	55

Single Malt Scotch (40-50%, 4cl)

Highland Park 12 years	22
Laphroaig 10 years	24
Kilchoman Machir Bay	28
Ardbeg 10 years	30
The Dalmore 15 years	40
Glenlivet 18years	30

Irish (40-50%, 4cl)

Bushmills	20
Jameson	20

North America (40-50%, 4cl)

Maker's Mark	23
Woodford Reserve	23
Bulleit 10 years	25
Whistle Pig 10 years	28

Japanese (40-50%, 4cl)

Nikka Pure Malt Black	25
Nikka Taylored	33
Hibiki Harmony	60
Nikka Takesuru Pure Malt 21 years	150

DIGESTIFS

Cognac (40%, 4cl)

Martell VS	20
Rémy Martin VSOP	25
Hennessy XO	35
Rémy Martin XO	45
Hennessy Paradis Impérial	225

Armagnac (40%, 4cl)

Ferte Partenay V.S.O.P.	20
Château Laubade 1991	38
Château Laubade 1988	52

Calvados (40%, 4cl)

Calvalais	22
Calvados Morin Père & Fils	22
Château du Breuil, 15 ans	32

Eaux de Vie (40-43%, 4cl)

Abricotine	14
Williamine	14
Framboise	14
Kirsch	14
Coing Douce	14
Génépi	14
Vieille Prune	16
Chartreuse Verte	20
Chartreuse Jaune	20

Grappa (40-50%, 4cl)

Grappa Torquadra Gran Riserva	20
Grappa di Brunello	22
Grappa di Moscato Po'di Poli	25
Grappa di Barolo 12 ans, Marolo	28

EAUX MINÉRALES

SOFT DRINKS

Eaux plates / Still water

Acqua Panna	50 cl	8
Evian	50 cl	8
Voss	80 cl	14

Eaux gazeuses / Sparkling water

San Pellegrino	50 cl	8
Perrier	33 cl	8
Voss	80 cl	14

Sodas

Coca Cola Classic, Zero	33cl	8
Rivella rouge	33cl	8
Sprite	33cl	8
Jus de pomme Ramseier	33cl	8
Ice-Tea, Pêche ou Citron	33cl	8
Fanta	33cl	8
Tonic Water	20cl	8
Ginger Ale	20cl	8
Bitter Lemon	20cl	8
Red Bull	25cl	8
Sanbitter Rouge	10cl	7

Jus / Juices

Jus de fruits et légumes frais	30cl	12
Sélection de jus de fruits ÎRIS du Valais	25cl	10
Sélection de jus de fruits Granini – divers arômes	30cl	8

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Café, Espresso, Ristretto	6
Double Espresso	8
Cappuccino, Latte Macchiato, Renversé	8
Chocolat chaud Maison	10
Chocolat chaud Maison Mocha	10
Chocolat chaud Maison Viennois	12
Chocolat chaud Maison avec liqueur d'abricots ou Williamine	16

THES & INFUSIONS

TEA

Thé froid Matcha / Matcha Iced Tea

Rafraîchissant et sans sucre 8

Thés noirs / Black Teas

Earl Grey, Inde 9

Lapsang Souchong, Chine 9

Darjeeling, Inde 9

Thés verts / Green Teas

Gyokuro, Japon 9

Longjing, Chine 9

Perles de Jasmin, Chine 9

Oriental Sencha, Japon 9

Thés blancs / White Tea

Aiguilles d'argent, Chine 12

Pu Erh Tea

Premium Pu Erh, Chine 12

Guarda Golf Blend

Mélange exquis d'herbes, de fleurs et fruits bio 10

Infusions / Herbal Tea

Menthe poivrée, thym, verveine, tilleul, mélisse, 9

camomille, roibois