



# LHC vs Fribourg-Gottéron HC

*Vendredi 12 septembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Carpaccio de cerf juste snacké,  
condiment genièvre et myrtille,  
jeune pousse de betterave

### PLAT

Saumon des Grisons à l'unilatéral,  
mousse de beurre meunière,  
fricassée de topinambour et salsifis

### DESSERT

Pavlova aux fruits rouges, crème double de la Gruyère  
et gel de vanille de Tahaa



# LHC vs Genève-Servette HC

*Mardi 16 septembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Le thon rouge façon salade niçoise,  
crispy de pomme de terre  
et sauce paprika fumé et pequillos

### PLAT

Mignon de porc farci aux tomates séchées,  
mille-feuille de pomme de terre  
et légumes d'un tian provençal

### DESSERT

La traditionnelle tarte aux pruneaux suisses,  
crème légère au séré et miel



# LHC vs EHC Kloten

*Samedi 20 septembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Sashimi de bonite saisi à la flamme  
et condiment de tomate Green Zebra  
relevé de gingembre et marjolaine

### PLAT

Suprême de volaille des Landes, jus corsé,  
rose de pomme boulangère,  
petits pois et chanterelle à la provençale

### DESSERT

Pomme façon Tatin, coulis de verjus de la Côte  
et sablé au beurre demi-sel



# LHC vs SCL Tigers

*Mardi 23 septembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Carpaccio de crevette Gamberro,  
gel de wasabi et riz koshihikari croustillant

### PLAT

Tonkatsu de porc mariné à l'hosin,  
cannelloni de chou chinois et petits légumes,  
sésame grillé au soja

### DESSERT

Tarte façon Sankhya Lapov au citron meringuée,  
compotée d'agrumes au poivre de Sechuan



# LHC vs SC Bern

*Dimanche 28 septembre 2025*

## Brunch

### DÉGUSTATIONS FROIDES

Salade Cobb

Finger roastbeef, tomate et roquette

Plateau de charcuterie et fromage

Saumon fumé, pickle de fenouil et crème au Raifort

Poke Ball quinoa tricolore, crudité gingembre mariné

### DÉGUSTATIONS CHAUDES

Poitrine de veau farcie aux cornes d'Abondance,

Gratin de pomme de terre

Mille-feuille de patate douce

Risoni au pesto rosso et feta

Œufs brouillés

Saucisses grillées

Bacon

### DÉGUSTATIONS SUCRÉES

Paris-Brest aux noisettes du Piémont

Mousse au chocolat

Cheesecake aux fruits rouges

Truffe croustillante au chocolat Villars



# LHC vs EHC Kloten

*Mercredi 1er octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Truite mi-cuite à l'huile de chanvre  
du moulin de Sévery et saladine  
de pousses d'automne

### PLAT

Entrecôte de Cerf fumée au genévrier,  
mille-feuille de patate douce aux quatre épices,  
marron glacé au jus et praliné de graine de courge

### DESSERT

Baba au rhum mangue passion,  
coulis rafraîchissant exotique infusé à l'hibiscus



# LHC vs ZSC Lions

*Samedi 4 octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Noix de St-Jacques grillée,  
Croquant de chou-fleur  
et gel de pomme Granny Smith

### PLAT

Carré de veau façon zurichoise,  
pomme croustillante et champignon  
en déclinaison

### DESSERT

Tarte poire amandine, Chantilly Mascarpone,  
amande torréfiée et sauce caramel tonka



# LHC vs EHC Bienne

*Vendredi 10 octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Duo de féra et vinaigrette à la mûre, mélisse  
et citron vert, croustillant de betterave  
et fouetté de baie rose et Raifort

### PLAT

Canette des Dombes fumée au foin et jus corsé,  
pomme dauphine à la muscade  
et copeaux de céleri pomme

### DESSERT

Douceur aux saveurs de vanille Bourbon,  
noix de pécan et crémeux chocolat blanc léger



# LHC vs HC Lugano

*Samedi 18 octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Pressé de volaille confite lardée de Colonata,  
méli-mélo de légumes d'automne

### PLAT

Dos de sandre cuit au naturel,  
risotto croustillant aux cèpes et potiron,  
émulsion Parmesan et basilic

### DESSERT

Pavlova mangue, fruit de la passion et noix de coco,  
crème Chantilly vanille et citron vert



# LHC vs SCRJ Lakers

*Mardi 21 octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Carpaccio de bœuf juste snacké,  
vinaigrette framboise et baie rose,  
crèmeux de betterave fumée

### PLAT

Surf & Turf de boudoir et lard grillé,  
risotti croustillant aux courgettes et pequillos

### DESSERT

Forêt Noire et confit de cerise,  
biscuit cacao grand cru, Chantilly  
et copeaux de chocolat



# LHC vs HC Ambri-Piotta

*Samedi 25 octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Tartare de bœuf aux saveurs d'Asie,  
nouilles de riz soufflées  
et condiment gingembre et wasabi

### PLAT

Risotto carnaroli aux vongoles, langoustine  
et citron confit, poudre d'algue kombu  
et émulsion de dashi

### DESSERT

Déclinaison de contuccini et crémeux aux agrumes,  
écumes de poivre Timut



# LHC vs HC Davos

*Mercredi 29 octobre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Saumon mariné au gin La Pive,  
jardin de légumes et pousses d'automne

### PLAT

Paleron de bœuf confit en basse température,  
jus de moelle fumée, déclinaison de légumes  
d'un pot-au-feu et mousse de pomme de terre

### DESSERT

Tiramisu café grand cru, sponge cake café  
et streusel croquant aux noisettes torréfiées



# LHC vs HC Ajoie

*Vendredi 14 novembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Truite confite à l'huile de citron,  
le céleri boule et branche en déclinaison

### PLAT

Mignon de porc farci aux chanterelles d'automne,  
pomme dauphine au foin,  
copeaux de carotte des sables confite à l'ail noir

### DESSERT

Comme un Mont-Blanc rafraîchi au cassis,  
crème légère Mascarpone vanillé



# LHC vs EV Zug

*Samedi 22 novembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Poireau fondant grillé et féra mariné au poivre Voastiperifery

### PLAT

Suprême de volaille au curry et polenta croustillante, salade tiède de maïs grillé au satay et gingembre

### DESSERT

L'orange amère et crémeux chocolat, biscuit moelleux amande



# LHC vs SCL Tigers

*Mercredi 26 novembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Ceviche de mahi-mahi au citron Kalamansi,  
croustillant de blé et petite pousse iodée

### PLAT

Suprême de canette laqué  
au citron et poivre Cubèbe,  
mille-feuille de patate douce au cumin  
et rose de colrave parfumée au ponzu

### DESSERT

Cheesecake fruits de la passion  
et poivre de Voastiperifery, croustillant exotique



# LHC vs HC Ambri-Piotta

*Samedi 20 décembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Terrine de foie gras parfumée au safran,  
gel et chutney de poire, toast de cuchaule

### PLAT

Suprême de cabillaud  
recouvert d'un voile de vin chaud,  
fricassée de salsifis et bolet

### DESSERT

Poire chocolat tonka façon Belle-Hélène,  
amande torréfiée et crème légère parfumée tonka



# LHC vs SC Bern

*Lundi 22 décembre 2025*

## La Table des 100

### ENTRÉE

Gravelax de truite à la myrtille et genièvre,  
neige de sapin et pousse de betterave

### PLAT

Bœuf Wellington sauce périgourdine,  
mousseline de pomme de terre à la truffe

### DESSERT

Baba imbibé au vieux rhum vanillé,  
crème Mascarpone et marmelade de myrtille