

MENU PRINTANIER  
FRÜHLINGSMENÜ

**BLETTES DU VILLAGE ET CRÉMEUX DE CHÈVRE**  
VINAIGRETTE D'HERBES DU JARDIN

**MANGOLD AUS DEM DORF UND FRISCHKÄSE**  
VINAIGRETTE AUS GARTENKRÄUTER

\*\*\*

**FAUX FILET DE COCHON**  
**DE LA FERME D'À CÔTÉ**  
AGRIA DÉCLINÉE | POIREAUX À LA FLAMME  
JUS SENTEUR BARBECUE

**FAUX FILET VOM SCHWEIN**  
**VOM BAUERNHOF NEBENAN**  
VARIATION VON DER AGRIA KARTOFFEL  
GRILLIERTER LAUCH | BARBEQUE JUS

\*\*\*

**AUTOUR DES AGRUMES ET DES ÉPICES**  
SORBET CITRON BAIES ROSES  
**RUND UM DIE ZITRUSFRÜCHTE UND GEWÜRZE**  
ZITRONENSORBET MIT ROSA PFEFFER

MENU COMPLET  
75.-

ENTRÉE  
VORSPEISE

**SALADE CÉSAR**  
VOLAILLE EN CROÛTE DE CHORIZO  
COPEAUX DE MONT-VULLY RÉSERVE

**CAESAR SALAT**  
POULET IN CHORIZO KRUSTE  
SPÄNE VOM MONT-VULLY RÉSERVE  
24.- / 32.-

**MESCLUN DE LÉGUMES PRINTANIERS  
DE BIO BLASER À SALAVAU**  
VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX | MOUTARDE VAUDOISE

**SALAT AUS FRÜHLINGSGEMÜSE  
VOM BIOHOF BLASER IN SALAVAU**  
VINAIGRETTE MIT WALNUSSÖL | WAADTLÄNDER SENF  
24.-

**GRAVLAX DES GRISONS**  
MARINADE D'AGRUMES | HERBES | RAIFORT  
**GRAVLAX AUS GRAUBÜNDEN**  
ZITRUSFRUCHT MARINADE | KRÄUTER | MEERRETTICH  
32.-

NOS TARTARES COUPÉS AU COUTEAU  
UNSERE HANDGESCHNITTENEN TARTAR

**TARTARE DE BŒUF SWISS BLACK ANGUS**  
*TRADITIONNEL OU À L'INSPIRATION DU MOMENT*  
FRITES MAISON | TOAST

**TARTAR VOM SWISS BLACK ANGUS RIND**  
*TRADITIONELL ODER NACH SAISONALER INSPIRATION*  
FRITES MAISON | TOAST  
100g 32.-  
160g 38.-

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

**PERCHES LOË À LA GRENOBLOISE**  
PANISSES FRITES | SAUCE TARTARE

**EGLIFILETS VON DER PERCHE LOË NACH GRENOBLER ART**  
PANISSES FRITES | TARTARSAUCE  
48.-

**ENTRECÔTE DE BOEUF LIMOUSIN**  
FRICASSÉE DE LÉGUMES ET POMMES GRENAILLES  
SAUCE AU VIN ROUGE ET ÉCHALOTE

**ENTRECÔTE VOM LIMOUSIN RIND**  
GRENAILLE KARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE  
ROTWEINSAUCE MIT SCHALOTTEN  
58.-

**RISOTTO AUX LÉGUMES PRINTANIERS**  
ÉMULSION D'AIL NOIR VAUDOIS

**RISOTTO MIT FRÜHLINGSGEMÜSE**  
EMULSION AUS SCHWARZEM WAADTLÄNDER KNOBLAUCH  
34.-

**BURGER DE POITRINE DE COCHON DE LA FERME D'À CÔTÉ**  
CONFIT D'OIGNONS ROUGES | SAUCE FUMÉE | FRITES MAISON

**BURGER VON DER SCHWEINEBRUST**  
**VOM BAUERNHOF NEBENAN**  
ROTE ZWIEBELN KONFIT | RÄUCHERSAUCE | FRITES MAISON  
29.-

**LA VERSION VÉGÉTALE AUX POIS CHICHE DE SALAVAU**  
MAYONNAISE VADOUVAN | FRITES MAISON

**VEGETARISCHE VARIANTE MIT KICHERERBSEN**  
**AUS SALAVAU**  
MAYONNAISE VADOUVAN | FRITES MAISON  
27.-

**DESSERT**

**DESSERT DU JOUR**

**TAGESDESSERT**

18.-

**MACARON CHOCOLAT**

GANACHE LACTÉE

CONFIT DE GRIOTTINES

**MACARON SCHOKOLADE**

GANACHE AUS WEISSER SCHOKOLADE

SAUERKIRSCHENKONFIT

18.-

**CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ**

SORBET MANGUE POIVRE TIMUT

**CARPACCIO VON DER MARINIERTER ANANAS**

MANGO-TIMUT-PFEFFER SORBET

16.-

**FROMAGES DE NOTRE RÉGION**

**KÄSE AUS UNSERER REGION**

19.-

**DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT**

GLACE AUS MURTEN

5.-

BOULE/KUGEL

Prix en CHF incluant une TVA de 8.1%. Toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.

Veillez nous informer de toute intolérance ou allergie.

Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt. All unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Intoleranzen oder Allergien.