

CARTE BLANCHE
ÜBERRASCHUNGSMENÜ

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE TOUS LES SOIRS ET LE SAMEDI ET
DIMANCHE MIDI PAR LE MENU CARTE BLANCHE
DE NOTRE CHEF DE CUISINE PHILIPPE BOUTEILLE ET SON ÉQUIPE.

LASSEN SIE SICH JEWEILS AM ABEND UND AM SAMTAG UND
SONNTAG MITTAG VOM MENÜ CARTE BLANCHE UNSERES
KÜCHENCHEFS PHILIPPE BOUTEILLE UND SEINEM TEAM
ÜBERRASCHEN.

MENU À 3 PLATS
3 GANG MENÜ

90.-

MENU À 4 PLATS
4 GANG MENÜ

115.-

MENU À 5 PLATS
5 GANG MENÜ

130.-

ACCOMPAGNEMENT DE VINS
WEINBEGLEITUNG

3 VERRES / 3 GLAS

45.-

4 VERRES / 4 GLAS

55.-

5 VERRES / 5 GLAS

65.-

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.