

**MENU DÉGUSTATION
CARTE BLANCHE**

Disponible Samedi et Dimanche
Verfügbar Samstag und Sonntag

Laissez-vous surprendre par le menu dégustation carte blanche
de notre chef de cuisine Philippe Bouteille et son équipe.

Lassen Sie sich vom Degustationsmenü carte blanche unseres
Küchenchefs Philippe Bouteille und seinem Team überraschen.

MENU 3 PLATS

3 GANG MENÜ

100.-

MENU 4 PLATS

4 GANG MENÜ

120.-

MENU 5 PLATS

5 GANG MENÜ

140.-

**FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI
KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI**

18.-

**ACCOMPAGNEMENT DE VINS
WEINBEGLEITUNG**

3 VERRES / 3 GLAS

45.-

4 VERRES / 4 GLAS

60.-

5 VERRES / 5 GLAS

70.-



CARTE ESTIVALE
SOMMERKARTE

ENTRÉES
VORSPEISEN

TOMATES MULTICOLORES DE SALAVAUX
BURRATA CRÉMEUSE | VINAIGRETTE DU JARDIN
MEHRFARBIGE TOMATEN AUS SALAVAUX
CREMIGE BURRATA | VINAIGRETTE AUS DEM GARTEN

26.-

FRAÎCHEUR DE MELON
JAMBON DE LA FERME GOURMANDE
DÜNNE MELONENSCHNITTEN
ROHSCHINKEN VOM NACHBARSCHOF

28.-

GAZPACHO DU MOMENT
PETITS CROÛTONS
SAISONALE GAZPACHO
KLEINE CROÛTONS

18.-

SALADE DE LA FERME BIOBLASER
LÉGUMES DU JARDIN | HUILE DE NOIX DE DONATYRE
SALAT VOM BIOHOF BLASER
GARTENGEMÜSE | WALNUSSÖL AUS DONATYRE

19.-

POISSON DU LAC DE MORAT FAÇON GRAVLAX
CAROTTES | AGRUMES | ANETH
FISCH VOM MURTENSEE NACH GRAVLAX ART
KAROTTEN | ZITRUSFRÜCHTE | DILL

29.-

**NOS TARTARES COUPÉS AU COUTEAU
UNSERE HANDGESCHNITTENEN TARTARS**

100g / 160g

CARNE CRUDA

CITRON | HUILE D'OLIVE | SEL | POIVRE

CARNE CRUDA

ZITRONE | OLIVENÖL | SALZ | PFEFFER

28.- / 42.-

TRADITIONNEL

SWISS BLACK ANGUS

CÂPRES | CORNICHONS | HERBES

TRADITIONELL

SWISS BLACK ANGUS

KAPERN | CORNICHONS | KRÄUTER

27.- / 41.-

MÉDITERRANÉEN

SWISS BLACK ANGUS

OLIVES | TOMATES SÉCHÉES | BASILIC

MEDITERRAN

SWISS BLACK ANGUS

OLIVEN | GETROCKNETE TOMATEN | BASILIKUM

27.- / 41.-

POISSON DU LAC DE MORAT

CORIANDRE | GINGEMBRE | SÉSAME

FISCH AUS DEM MURTENSEE

KORIANDER | INGWER | SESAM

24.- / 36.-

**TOUS NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS
DE FRITES MAISON ET TOASTS**

**ALLE UNSERE TARTARS WERDEN MIT
UNSEREN HAUS-FRIES UND TOAST SERVIERT**

CARTE ESTIVALE
SOMMERKARTE

PLATS
HAUPTSPEISEN

FILET DE PERCHES MEUNIÈRES
PANISSES FRITES | SAUCE TARTARE
EGLIFILETS MEUNIÈRES
GEBRATENE PANISSES | SAUCE TARTAR

48.-

ENTRECÔTE DU PAYS
POÊLÉE DE POMMES GRENAILLES | LÉGUMES DE SAISON
JUS PINOT NOIR

ENTRECÔTE VOM RIND AUS DER REGION
BRATKARTOFFELN | SAISONGEMÜSE
PINOT NOIR JUS

52.-

RISOTTO CRÉMEUX
COURGETTES DU JARDIN | CITRON | ROMARIN
CREMIGES RISOTTO
ZUCCHINI AUS DEM GARTEN | ZITRONE | ROSMARIN

34.-

CARTE ESTIVALE
SOMMERKARTE

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT
SAISONALES DESSERT

18.-

COUPE DE FRAISES ET FRAMBOISES CHANTILLY
ERDBEER- UND HIMBEERBECHER MIT RAHM

16.-

AVEC GLACE MAISON
MIT HAUSGEMACHTER GLACE

20.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI
KÄSE AUS DER KÄSEREI JUMI

20.-

GLACES FAIT MAISON
HAUSGEMACHTE GLACE

5.-
BOULE / KUGEL



PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%.
SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU
PERSONNEL DE SERVICE. VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
PREISE IN CHF UND INKLUSIVE 8.1% MWST.
BEI FRAGEN ZUR HERKUNFT UNSERER PRODUKTE, FRAGEN SIE BITTE DAS SERVICEPERSONAL.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER ALLFÄLLIGE INTOLERANZEN ODER ALLERGIEEN.