

LES CLASSIQUES

entrée *plat*

<i>Salade verte</i> – grüner Salat – green salad	 	8.--	
<i>Salade composée selon l'inspiration</i> – gemischter Salat – mixed salad		12.--	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i> Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad		19.--	26.--
<i>Crème de légumes du marché</i> 		11.--	
<i>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</i> Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten Starter Filets of perch meuniere with citrus fruits salad		22.--	
<i>Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour</i> Eglifilets nach Müllerinnenart, Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Rahm und Petersilie Tagesgemüse Filets of perch meuniere, mashed potatoes with olive oil, cream and parsley vegetables of the day			41.--
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché</i>	 		37.--
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</i> Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables			44.--

COIN DES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

<i>Tagliatelle, sauce tomate ou pesto</i> 	14.50
Tagliatelle mit Tomaten- oder Pestosauce Tagliatelle with tomato or pesto sauce	
<i>Escalope viennoise de volaille, fait maison, pommes frites, légumes</i>	16.--
Hausgemachtes Geflügelschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüse Chicken escalope Viennese style, French fries and vegetables	



Sans gluten



Sans lactose

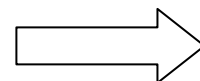
NOTRE CARTE DE SAISON

entrée

plat

Pour commencer et petites faims :

<i>Huîtres Marennes d'Oléron « N°3 », vinaigrette, pain de seigle</i>		1 pce	4.50
Austern Marennes d'Oléron „Nr. 3“, Vinaigrette, Roggenbrot		6 pces	26. --
Oysters Marennes d'Oléron “no 3”, vinegar with shallots, rye bread		12 pces	49. --
<i>Velouté de champignons des bois et ses croûtons persillés</i>		16. --	
Waldpilzcremesuppe mit seinen Petersiliencroutons			
Mushroom cream soup with parsley croutons			
<i>Terrine de foie gras de canard aux pruneaux, chutney aux amandes, toast brioché</i>	 	27. --	
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Pflaumen, Mandel Chutney und Brioche Toast			
Home-made duck-liver terrine with prunes, Almond chutney and brioche toast			
<i>Finger de foies blonds aux épices sur ses tartines, confit d'échalotes et gingembre</i>		21. --	
Helle Geflügel Leber-Streifen mit Gewürzen auf seinen Toasts, Schalotten und Ingwer Konfit			
Chicken liver mousse with spices and shallots-ginger confit			
<i>Terrine gourmande de caille farcie au foie gras, figues marinées au Porto</i>		22. --	
Hausgemachte Wachtelterrinen mit Entenleber und an Portwein marinierten Feigen			
Home-made Quail terrine with Port wine Figs			
<i>Feuilles de saumon de Norvège façon Gravlax aux herbes des Alpes et Absinthe</i>	 	26. --	
Feine Rauchlachsscheiben nach Gravlax Art mit Alpenkräutern und Absinthe			
Home made “Gravlax”			
<i>L'ardoise des spécialités de la région (jambon Grand cru de Penthaz, saucisson Valaisan au vin rouge et grand-père, sécheronette, moutarde de raisinet)</i>	 	22. --	32.--
Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region (Grand cru Schinken aus Penthaz, getrocknete Wurst aus dem Wallis und Sécheronette Käse)			
Mixed Platter with raw ham from Penthaz grand cru, saucisson from Wallis and Sécheronette (cheese from Vallée de Joux)			






Sans gluten





Sans lactose

Du poissonnier et du pêcheur :

- Filet de sandre grillé, choucroute aux airelles et son émulsion, pommes vapeur**  41. --
Zanderfilet, Sauerkraut mit Preiselbeeren und seiner Emulsion, Dampfkartoffeln
Pike-perch filet, sauerkraut with cranberries and boiled potatoes
- Filet d'omble chevalier poêlé au Noilly, écrasée de pomme de terre violette, fricassée d'artichaut**  38. --
Gebratenes Seesaiblingfilet an Noilly, Violette Stampfkartoffeln, Artischocken-Frikassee
Golden trout filet pan fried, crushed Violet potatoes and artichoke fricassee.
- Nage de Saint-Jacques au coulis de crustacés et aux petits légumes**  42. --
Jakobsmuscheln im Sud mit Krustentier-Coulis und kleinem Gemüse
Scallops stew with shell fish sauce and small vegetables
- Filets de boya poêlés, crème légèrement citronnée, fondue de poireaux, pommes frites** 41. --
Gebratenes Boyafilet, Zitronenrahm, Lauch-Fondue, Pommes Frites
Big perch filet pan fried, light lemon cream sauce, leeks and French fries
- Poisson entier frais du jour et sa garniture (uniquement le soir)** 2 pers. 96. --
Tagesfisch mit Beilagen
Fresh catch of the day (Fish) and garnish
- ou en croûte de sel au poivre d'Assam (uniquement le soir)** 2 pers. 99. --
oder in der Salzkruste mit Assam Pfeffer
Fresh catch of the day in salt crust

Du boucher et de l'éleveur :

- Filet de bœuf poêlé sauce aux truffes, pommes à la suédoise, mini légumes glacés**  47. --
Sautiertes Rinderfilet mit Trüffelnsauce, Kartoffeln nach Schwedischer Art, kleines glasiertes Gemüse
Pan-fried beef filet with truffle sauce, Swedish potatoes, baby vegetables
- Rognons de veau sautés à la moutarde de Meaux, crémeux de patates douces à l'hydromel de La Sarraz, fricassée de champignons des sous-bois**  41. --
Sautierte Kalbsnieren an Meaux Senf, cremige Süsskartoffeln an Hydromel aus La Sarraz, Waldpilz-Frikasse
Pan fried veal kidney with mustard, creamy sweet potatoes, mushroom fricassee
- Souris d'agneau façon « Kashmir », beignets de pommes de terre, mousseline de chou-fleur aux épices douces** 39. --
Lammkeule nach Kashmir Art, Kartoffelkrapfen, Blumenkohl-Mousseline mit milden Gewürzen
Roasted leg of lamb "Kashmir" style, potato fritter and cauliflower mousseline
- Suprême de poulet du Pays à la crème d'estragon et ses tagliatelles fraîches, légumes variés** 36. --
Bauernhähnchenbrust mit Estragon Rahm und frischen Tagliatelle, Gemüse-Variation
Chicken breast with tarragon cream sauce, fresh tagliatelle, mixed vegetables
- Poulet de Bresse en crapaudine truffé sous la peau, sauce périgourdine, garniture de votre choix** 2 pers. 92. --
Bresse-Huhn mit Trüffeln, Périgord-Sauce, Beilagen nach Wahl
Whole chicken from "Bresse" grilled, sauce Périgourdine, choice of garnish.



Sans gluten



Sans lactose

Pour les becs à bonbons :

<i>Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et son sorbet aux fruits de la passion (15 minutes)</i>	14. --
Warmer Schokoladenkuchen, Vanille Sauce und Passionsfrucht-Sorbet Warm chocolate cake with vanilla sauce and passion fruit sherbet	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> 	13. --
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille Crème brûlée with Bourbon vanilla	
<i>Citron dans sa coque au chocolat, son sorbet au cœur de Limoncello, crumble</i>	14. --
Zitronen-Sorbet mit Limoncello in einer Schokoladen Schale mit Crumble Lemon sherbet with Limoncello in a chocolate shell with crumble	
<i>Nougat glacé framboise et son sorbet</i>	13. --
Gefrorenes Nougat mit Himbeere und sein Sorbet Frozen nougat with raspberry and its sherbet	
<i>Mousse au chocolat, noisettes caramélisées, crumble tonka, glace à la vanille torréfiée, son émulsion</i>	14. --
Schokoladen-Mousse, karamellierte Haselnüsse, Tonka Crumble, geröstetes Vanille Eis und seine Emulsion Chocolate mousse, caramelized hazelnut, tonka crumble, roasted Vanilla ice and its emulsion	
<i>Le Mont-Blanc (meringue, glace vanille, crème de marron, ananas confit)</i>	14. --
Mont-Blanc (Meringue, Vanille Eis, Maronen-Crème, kandierte Ananas) Mont-Blanc (meringue, vanilla ice cream, chestnut cream and candied pineapple)	
<i>Salade de fruits frais</i>  	12. --
Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad	
<i>Tarte Tatin</i>	8. --
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	+ 2. --
<i>Tarte ou gâteau du jour</i>	7. --
Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	

Chef de cuisine
Jean-Luc Schwartz

Maître d'hôtel
Denis Ritter

Provenance de la viande / Herkunft des Fleisches / Origin of meat

Veau : Suisse Bœuf : Suisse
Volaille : Suisse et France Agneau : Irlande

TVA .7.7% incl. inkl. 7.7% MwSt. incl. 7.7% VAT



Sans gluten



Sans lactose