




# NOTRE CARTE DE SAISON

entrée plat

## *Pour commencer et petites faims :*

<b>Salade verte</b> – grüner Salat – green salad 	8.--	
<b>Salade composée selon l'inspiration</b> – gemischter Salat – mixed salad  	12.--	
<b>Beignets de Vinzel, salade verte</b> Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad	19.--	26.--
<b>Crème de légumes du marché</b>  Gemüsecremesuppe des Tages Vegetable cream soup of the day	11.--	
<b>Gaspacho andalous, espuma de cerise et brunoise fraîcheur</b> Andalusische Gazpacho mit Kirschen-Schaum und Gemüse Brunoise Gazpacho with cherry foam and vegetables brunoise	14. --	
<b>Terrine maison de foie gras de canard au piment d'Espelette, chutney aux abricots et hydromel, toast brioché</b>   Hausgemachte Entenleberterrine mit Espelette Paprika, Aprikosen Chutney mit Hydromel, Brioche Toast Home-made duck-liver terrine with apricot chutney and Espelette spices, brioche toast	27. --	
<b>Bruschetta aux filets de maquereau, compotée de tomate cerise, sauce noix de coco, menthe et coriandre</b> Makrele Bruschetta, Kirschtomaten Kompott, Kokosnussauce mit Minze und Koriander Bruschetta with Mackerel, cherry tomatoes compote, coconut sauce, mint and coriander	18. --	
<b>Poêlée de chanterelles en persillade</b>   Pfifferlings Pfanne mit Petersilie Pot roasted chanterelles with parsley	19. --	30.--
<b>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</b> Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten Starter Filets of perch meuniere with citrus fruits salad	22.--	
<b>Tartare de petis légumes provençaux, quenelle de tapenade et féta, saladine</b> Provenzalisches Gemüsetatar mit Feta und Tapenade, Salat Vegetables tartar with feta cheese and tapenade, small salad	16. --	28.--
<b>Tartare de bar et saumon fumé, petite salade à la grenade</b> Wolfsbarsch und geräuchertes Lachs Tatar, kleiner Salat mit Granatapfel Sea bass and smoked salmon tartar, small salad	23. --	37.--
<b>Carpaccio de bœuf, roquette à la vinaigrette acidulée et copeaux de boule de Belp</b> 23. -- Rindscarpaccio, Rucola und Belper Knolle Beef carpaccio, rucola and Belp cheese shavings	23. --	37.--
<b>L'ardoise des spécialités de la région (jambon artisanal du Pays de Vaud, saucisson du Sentier, Sécheronette, moutarde de raisinet)</b>  Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region Mixed Platter with cheese and cold cuts from the region	22. --	32.--



Sans gluten



Sans lactose

entrée

plat

## *Du boucher et de l'éleveur :*

### ***Filet de bœuf poêlé sauce béarnaise, pommes rattées à l'estragon et mini-légumes***

Sautiertes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Ratte-Kartoffeln an Estragon, kleines Gemüse  
Pan-fried beef filet with sauce béarnaise, rattes potatoes with tarragon, baby vegetables



47. --

### ***Filet mignon de porc ibérique au chorizo croustillant, patatas bravas et tian de légumes au romarin***

Iberisches Schweins-Mignon mit knuspriger Chorizo, patatas bravas und Gemüse-Tian mit Rosmarin  
Iberic Pork filet mignon with chorizo, patatas bravas and vegetable tian with rosemary

41. --

### ***Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché***

Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites  
Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries



37.--

### ***Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison***

Kalbsgeschneitzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse  
Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables



44.--

### ***Tagliata de rumsteak de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et pommes frites***

Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesansplittern und Pommes Frites  
Beef tagliata with rocket salad, parmesan cheese and French fries

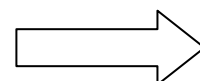


39. --

### ***Suprême de poulet du Pays à la crème de chanterelles et ses tagliatelles fraîches, légumes variés***

Bauernhähnchenbrust mit Pfefferlingen-Rahmsauce und frischen Tagliatelle, Gemüse-Variation  
Chicken breast with chanterelles cream sauce, fresh tagliatelle, mixed vegetables

36. --





Sans gluten



Sans lactose

## Du poissonnier et du pêcheur :

- Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour** 41.--  
 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
- Queues de cigale de mer sautées au lait de coco et curry rouge riz au jasmin et wok de légumes** 42.--  
 Sautierte Meer Zikadenschwänze an Kokosnussmilch und rotem Curry, Jasminreis und Gemüse aus dem Wok  
 Sauteed Slipper lobster tails on red curry coconut sauce, jasmin rice vegetable wok
- Filet de truite rose de Chamby snacké, pommes persillées, caponata d'aubergine aux agrumes** 38.--  
 Kurz sautiertes Forellenfilet aus Chamby, Petersilien-Kartoffeln, Auberginen Caponata mit Zitrusfrüchten  
 Pink trout filet from Chamby pan fried, parsley potatoes, eggplant caponata with citrus fruits
- Poulpe grillé, vinaigrette aromatisée aux condiments, sauté de pétales d'oignon rouge et piments « Padron », billes de pommes de terre** 39.--  
 Grillierter Oktopus, aromatisierte Vinaigrette, sautierte rote Zwiebeln und Padron Pimientos, kleine Kartoffeln  
 Grilled squid, sautéed red onions and "Padron" pimentos, small potatoes
- 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
- Arrivage du pêcheur et sa garniture** selon arrivage  
 Tagesfisch mit Beilagen  
 Fresh catch of the day (Fish) and garnish
- Omble chevalier ou féra du lac entier (pour 2 personnes, le soir uniquement) cuit au four en croûte de sel au safran de Mund** selon arrivage   
 Ganzes Seesaibling- oder Felchenfilet aus dem See (für 2 Personen, nur Abends)  
 Fresh catch of the day in safran salt crust (for 2 pers. only in the evening)

## Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

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



Sans gluten



Sans lactose

## ***Pour les becs à bonbons :***

<b><i>Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille (15 minutes)</i></b>	<b>14. --</b>
Warmer Schokoladenkuchen und Vanille Eis Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
<b><i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i></b>	<b>13. --</b>
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille  Crème brûlée with Bourbon vanilla	
<b><i>Tartare de fruits, son coulis et son sorbet exotique</i></b>	<b>12. --</b>
Früchte Tatar mit Sorbet  Fruit tartar with sherbet	
<b><i>Compotée de cerises, faisselle glacée, croustillant caramel, cerises fraîches et amandes</i></b>	<b>14. --</b>
Kirschen Kompott, geeister Hüttenkäse, knuspriges Caramel, frische Kirschen und Mandeln Cherry Kompott, frozen cottage cheese, cherries and almonds.	
<b><i>Le chocolat glacé (crème glacée chocolat 70 %, caramel et cacahuètes torrifiées)</i></b>	<b>13. --</b>
Gefrorene Schokolade (Schokoladen Eis 70 % mit Karamell und gerösteten Erdnüssen) The frozen chocolate (Chocolate ice cream 70%, caramel and roasted peanuts)	
<b><i>Fraises en différentes textures, crème légère vanille-violette</i></b>	<b>14.--</b>
Erdbeervariationen mit leichter Vanille-Violette Crème Strawberrys in different texture with a light vanilla-violette cream.	
<b><i>Pour les enfants : Magnum maison</i></b>	<b>8.--</b>
Für die Kinder: Magnum hausgemacht For the kids: Homemade Magnum ice cream	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>  	<b>12. --</b>
Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad	
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	<b>8. --</b>
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	<b>+ 2. --</b>
<b><i>Tarte ou gâteau du jour</i></b>	<b>7. --</b>
Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	
<b><i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i></b>	<b>9.-- / 16.--</b>
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

Chef de cuisine  
Jean-Luc Schwartz

Maître d'hôtel  
Denis Ritter

Veau : Suisse  
Volaille : Suisse, France  
Porc : Espagne

Bœuf : Suisse  
Poissons : Suisse, France, Allemagne, Russie, Espagne

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



Sans gluten



Sans lactose