

NOTRE CARTE DE SAISON

entrée plat

Pour commencer et petites faims :

<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>Velouté de panais et poires caramélisées</i>  Pastinaken Cremesuppe und karamellisierte Birnen Parsnip cream soup with caramelized pears	14. --	
<i>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</i>  Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten Filets of perch meuniere with citrus fruits salad	22.--	
<i>Ballotine de foie gras mi-cuit aux mandarines</i>   Halbgegarte Gänseleber Terrine mit Mandarinen Foie gras ballotine with mandarins	27. --	
<i>Raviolis maison au porc « Pata Negra », consommé de volaille aux saveurs thaï</i> Hausgemachte Ravioli vom Pata Negra Schwein, Geflügelconsommé mit thailändischen Düften Homemade ravioli with Pata negra, chicken broth Thai flavour 	22. --	
<i>Queue de homard tiède sur sa galette de blé, mayonnaise au kaloupilé</i>  Warmer Hummerschwanz auf seinem Weizenpfannkuchen, Kalupile Mayonnaise Warm lobster tail on wheat cake and curry leaf mayonnaise	26. --	



Sans gluten



Sans lactose

De l'écailler :

Plateau Pavois

1 tourteau, langoustines 4 pce, bigorneaux 150 gr., bulot 250 gr., crevettes grises 120 gr., crevettes de Madagascar 4 pce, huîtres d'Oléron n° 3 6 pce

100.--

Taschenkrebs, Langusten 4 Stk, Strandschnecken 150 gr., Wellhornschnecken 250 gr., Garnelen grau 120 gr., Garnelen Madagascar 4 Stk., Austern n°3 6 Stk.,

Edible crab, Crayfish 4 pcs, Periwinkles 150 gr., Whelk shell 250 gr., Grey schrimps 120 gr., Madagascar schrimps 4 pcs, Oysters n°3 6 pcs

Plateau Royal

1 tourteau, 1 homard, langoustine 4 pce, bigorneaux 150 gr., bulot 250 gr., pince de King crabe 200 gr., Crevettes grises 120 gr., Crevettes de Madagascar 4 pce, Huîtres d'Oléron n° 3 8 pce

175.--

Taschenkrebs, Hummer, Langusten 4 Stk., Strandschnecken 150 gr., Wellhornschnecken 250 gr., Krebszangen 200 gr., Garnelen grau 120 gr., Garnelen Madagascar 4 Stk., Austern n° 3 8 Stk.

Edible crab, Lobster, Crayfish 4 pcs, Periwinkles 150 gr., Whelk shell 250 gr, King crab claws 200 gr., Grey schrimps 120 gr., Madagascar schrimps 4 pcs, Oysters n°3 8 pcs

A la carte

Huîtres Marennes d'Oléron « N°3 », vinaigrette à l'échalotte, pain de seigle

Austern Marennes d'Oléron „Nr. 3“ , Vinaigrette, Roggenbrot

Oysters Marennes d'Oléron “no 3”, vinegar with shallots, rye bread

1 pce 4.50

6 pces 26.--

12 pces 49.--

Homard – Hummer – Lobster

32.-- 59.--

Langoustine – Langusten – Crayfish

1 pce 8.--

Bigorneaux 100 gr – Strandschnecken 100 gr. – Periwinkles 150 gr.

7.--

Bulots 200 gr – Wellhornschnecken 200 gr. – Whelk shell 200gr.

15.--

Pince de King crabe 100 gr – Krebszangen 100 gr. – King crab claws 100 gr.

32.--

Crevettes de Madagascar bouquets de 9 pces

Garnelen Madagascar 9 Stk. – Schrimps from Madagascar 9 pcs.

15.--

Crevettes grises 120 gr – Garnelen 120 gr. – grey schrimps 120 gr.

9.--

**Nos plateaux de fruits de mer sont également disponibles
à l'emporter**

Plateau Pavois – Fr. 90.-

Plateau Royal – Fr. 160.-



Sans gluten



Sans lactose

Du boucher et de l'éleveur :

- Filet de bœuf façon Rossini, sauce périgourdine, légumes de notre primeur** 52. --
 Sautiertes Rindsfilet nach Rossini-Art, Sauce Perigourdine, Gemüse aus der Region
 Beef filet "Rossini", sauce périgourdine fresh vegetables 
- Suprême de poulet du Pays aux morilles, spaghetti frais et légumes variés** 38. --
 Bauernhähnchenbrust mit Morcheln, frische Spaghetti, Gemüse aus der Region
 Chicken breast with mushroom cream sauce, fresh tagliatelle, mixed vegetables
- Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché** 38.--
 
 Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites
 Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries
- Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison** 46.--

 Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse
 Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables
- Rack d'agneau en croûte de pistache et romarin, fenouil grillé** 48. --
 Lammrücken mit Pistazienkruste und Rosmarin, grillierter Fenchel
 Rack of lamb in pistachio and rosemary crust, grilled fennel

Du poissonnier et du pêcheur :

- Filets de perche du Lötschberg, meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison** 43.-

 Eglifilets aus Lötschberg nach Müllerinnenart oder an zitronierter Buttersauce, Gemüse aus der Region
 Filets of perch from Lötschberg meuniere or light lemon cream sauce, vegetables of the day
- Filet d'omble de Chamby snacké, fondue de poireaux** 40. --

 Kurz sautiertes Saiblingfilet aus Chamby, Lauchfondue
 Char filet from Chamby pan fried, leek fondue
- Paupiettes de turbot, bisque crémeuse, caviar de Frutigen et légumes de notre primeur** 49.--

 Steinbutt Paupiettes, cremige Bisque, Kaviar aus Frutigen und Gemüse aus der Region
 Turbot paupiettes, creamy bisque, caviar from Frutigen, vegetables of the day

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, frites, pommes vapeurs, pommes écrasées, spaghetti frais ou roesti.

Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur Auswahl : Reis, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln, frische Spaghetti oder Rösti

All our dishes are served with choice of , rice, french fries, rösti, boiled potatoes, crushed potatoes or fresh spaghetti.

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

- Tous nos plats sont proposés en demi-portion** 16.--
 Alle Gerichte werden in halben Portionen angeboten / All our dishes can be served as children portion



Sans gluten



Sans lactose

plat

Pour les becs à bonbons :

Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille (15 minutes)

Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

14. --

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

Crème brûlée with Bourbon vanilla



13. --

Saint-Honoré, choux caramel, crème vanille au Mascarpone

Saint-Honoré, Karamellwindbeutel, Vanillecrème mit Mascarpone

Saint-Honoré, caramel cream puffs, vanilla cream with mascarpone

14 --

Bûche parfumée aux fèves de Tonka, cœur framboise, bavaroise vanille

Bûche parfumiert mit Tonkabohne, Himbeerfüllung und Vanillebavaroise

Bûche (rolled cake) with raspberry cream heart, flavoured with Tonka beans and vanilla bavaroise

14. --

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad



12. --

Tarte Tatin

Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce

Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream

8. --

+ 2. --

Tarte ou gâteau du jour

Kuchen und Torte nach Tagesangebot

Daily choice of cake and tart

7. --

Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux

Käse als Nachspeise oder Portion

Cheese dessert or cheese portion

9.-- / 16.--

Chef de cuisine
Christophe Albiero

Maître d'hôtel
Denis Ritter

Boeuf : Suisse
Veau : Suisse
Poulet : Suisse

Agneau : Suisse
Poissons : Suisse, Espagne
Fruits de mer : Canada, Norvège et France

Nos collaborateurs au restaurant se tiennent à votre disposition pour toute question concernant les allergies et les différentes intolérances

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



Sans gluten



Sans lactose