

# 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> Käsekräpfen 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>Velouté de topinambour, chips de pancetta</b> Topinamburcremesuppe mit Speck-Chips Jerusalem-artichoke cream soup and pancetta chips.		13. --	
<b>Foie gras de canard marbré cuit en terrine, chutney de rhubarbe et piments doux, toast brioché</b> Hausgemachte Entenleberterrine, Rhabarber Chutney mit mildem Paprika, Brioche Toast Home-made duck-liver terrine in mosaic with rhubarb chutney and sweet spices, brioche toast	 	27. --	
<b>Terrine campagnarde maison aux noisettes et ses pickles</b> Hausgemachte Terrine mit Haselnüssen und seinen Pickles Home-made terrine with hazelnuts and pickles.		19. --	
<b>Feuilleté de ris de veau déglacé à la liqueur de vieille prune</b> Blätterteiggebäck mit Kalbsbries abgelöscht an Vieille Prune Likör Sweetbread served with "Vieilles punes" Liqueur sauce.		26. --	34.--
<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>Gambas géantes tièdes à l'ail des ours, copeaux croquants de crudités</b> Warme riesen Garnelen an Bärlauch, knuspriges Rohkostgemüse Giant Prawns with wild garlic and crudités	 	25. --	38.--
<b>L'ardoise des spécialités de la région (jambon Grand cru de Penthaz, saucisson du Sentier, Sécheronette, moutarde de raisinet)</b> Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region (Grand cru Schinken aus Penthaz, getrocknete Wurst aus Sentier und Sécheronette Käse) Mixed Platter with raw ham from Penthaz grand cru, saucisson from "Le Sentier" and Sécheronette (cheese from Vallée de Joux)		22. --	32.--



Sans gluten



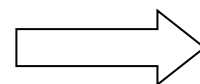
Sans lactose

**Les asperges :**

<b>Asperges blanches du Valais, sauce hollandaise, mayonnaise maison, vinaigrette</b>	<b>24.--</b>	<b>35.--</b>
Weisser Spargel aus dem Wallis, Sauce Hollandaise, Mayonnaise des Hauses, Vinaigrette White asparagus from Valais, sauce hollandaise, home made mayonnaise, vinaigrette avec jambon Grand Cru de Penthaz – mit Schinken aus Penthaz – with raw ham from Penthaz		<b>+ 6.-</b>

**Du boucher et de l'éleveur :**

<b>Filet de bœuf poêlé sauce aux morilles, pommes Macaire, mini légumes glacés</b>		<b>47. --</b>
Sautiertes Rinderfilet mit Morchel Sauce, Kartoffelplätzchen, kleines glasiertes Gemüse Pan-fried beef filet with morel sauce, Macaire potatoes, baby vegetables	 	
<b>Rencontre de lapin et d'agneau, jus corsé, matagliati aux pignons de pin, poêlée d'asperges vertes</b>		<b>37. --</b>
Kaninchen und Lamm, kräftiger Jus, Matagliati an Pinienkernen, sautierter grüner Spargel Lamb and rabbit roulade, matagliati (pasta) with pine nuts and green asparagus.		
<b>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché</b>	 	<b>37.--</b>
Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries		
<b>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</b>		<b>44.--</b>
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables		
<b>Tournedos de joues de veau, sauce marchand de vin et ses garnitures grand-mère</b>		<b>39. --</b>
Tournedos von Kalbsbäckchen, Winzersauce und seine Garnituren nach Grossmutter-Art Veal cheeks tournedos with red wine sauce and garnish.		
<b>Suprême de poulet fermier à la crème de morilles et ses tagliatelles fraîches, légumes variés</b>		<b>36. --</b>
Bauernhähnchenbrust mit Morchel Rahm Sauce und frischen Tagliatelle, Gemüse-Variation Chicken breast with morels cream sauce, fresh tagliatelle, mixed vegetables		
<b>Carré d'agneau en croûte de Sumac, fréola façon couscous sarde et poire rôtie</b>		<b>39. --</b>
Lammkarree in Sumac-Kruste, Fregola nach sardischer Couscous Art und gebratener Birne Rack of lamb in Sumac crust, fregola couscous style and roasted pear		






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
- Rouget barbet farci à la tapenade et basilic, huile parfumée aux herbes tatin de légumes à la provençale** 44. --  
 Rotbarbe gefüllt mit Tapenade und Basilikum, Kräuteröl, provenzalische Gemüse-Tatin  
 Red mullet stuffed with tapenade and basil, olive oil with herb flavour and vegetable tatin.
- Filet d'omble chevalier snacké, beurre léger au poivre Sancho, riz sauvage et radis red meat glacés** 38. --   
 Kurz gebratenes Seesaiblingfilet, leichte Butter mit Sancho-Pfeffer, Wildreis und glasierte Radieschen  
 Golden trout filet pan fried, light butter sauce with Sancho pepper, wild rice and red meat radish
- 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, caramel, crème anglaise et sa glace vanille (15 minutes)</i></b>	<b>14. --</b>
Warmer Schokoladenkuchen, Karamell, englische Creme und Vanille Eis Warm chocolate cake with vanilla sauce and 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>Banane glacée et son cœur coulant au vieux rhum</i></b>	<b>14. --</b>
Geeiste Banane und sein flüssiges Herz mit Rhum Frozen chocolate banana with melting rum heart.	
<b><i>Biscuit léger au curry, confit d'ananas, mousse pistache à la coriandre et émulsion de thé Matcha</i></b>	<b>13. --</b>
Leichtes Curry Biskuit, Ananaskompott, Pistachienmousse mit Koriander und Matcha Tee Light curry biscuit, pineapple confit, pistachio mousse with cilantro and Matcha tea foam.	
<b><i>Tiramisu à la rhubarbe, crème légère mascarpone à la vanille, compote de rhubarbe et crumble cacao</i></b>	<b>13. --</b>
Rhabarber-Tiramisu, leichte Mascarpone mit Vanille, Rhabarber Kompott und Kakao Crumble Rhubarb tiramisu with light mascarpone cream, rhubarb compote and cacao crumble.	
<b><i>Finger chocolat et son cœur praliné sur son sablé</i></b>	<b>14. --</b>
Schokoladen-Finger und sein Pralinéherz auf seinem Sablé Chocolate finger with praline heart.	
<b><i>Pour les petits becs : churros maison et sa sauce chocolat</i></b>	<b>8. --</b>
Für den kleinen Hunger : hausgemachte Churros und seine Schokoladen Sauce Home made churros with chocolate sauce.	
<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  
Lapin : France

Bœuf : Suisse  
Agneau : Irlande, France  
Poissons : Suisse, France, Islande, Allemagne, Russie

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



Sans gluten



Sans lactose