

NOTRE CARTE DE SAISON

entrée plat

Pour commencer et petites faims :

Salade verte – grüner Salat – green salad 	8.--	
Salade composée selon l'inspiration – gemischter Salat – mixed salad  	12.--	
Beignets de Vinzel, salade verte Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad	19.--	26.--
Crème de légumes du marché 	11.--	
Gemüsecremesuppe des Tages Vegetable cream soup of the day		
Velouté de courge et sa chantilly au curry doux Kürbiscrémesuppe mit Mildem Curry rahm 	14.--	
Pumpkin cream soup with mild curry cream		
Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten Starter Filets of perch meuniere with citrus fruits salad	22.--	
Terrine maison de foie gras de canard et son chutney aux figes toast brioché  	27.--	
Hausgemachte Entenleberterrine mit Feigen Chutney und Brioche Toast Home-made duck-liver terrine with figs chutney, brioche toast		
Carpaccio de cerf aux figes fraîches et copeaux de foie gras Hirschcarpaccio mit frischen Feigen, Entenlebersplitter.  	26.--	
Deer carpaccio with fresh figs, duck liver shavings.		
Terrine maison de filet de sanglier mariné au porto, échalotes confites Terrine von Wildschweinfilet mit altem Portwein mariniert, Schalotten confit  	22.--	
Terrine of wild boar filet marinated with Port, candied shallots		
Risotto aux cèpes et châtaignes 	24.--	34.--
Risotto mit Steinpilzen und Kastanien Risotto with ceps and chestnuts		
L'ardoise des spécialités de la région (jambon artisanal du Pays de Vaud, saucisson du Sentier, Sécheronette, moutarde de raisinet) 	22.--	32.--
Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region Mixed Platter with cheese and cold cuts from the region		



Sans gluten



Sans lactose

De l'écailler :

Huîtres Marennes d'Oléron « N°3 », vinaigrette, pain de seigle	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.--



plat

Du boucher et de l'éleveur :

Filet de bœuf poêlé à la mignonette de poivre frais, crêpes vonnassiennes mini-légumes glacés	47.--
--	-------

Sautiertes Rinderfilet mit Pfeffer Mignonette, Kartoffel-Pfannkuchen, kleines Gemüse
Pan-fried beef filet with pepper mignonette, potatoes pancakes, baby vegetables

Suprême de poulet du Pays à la crème de champignons et ses tagliatelles fraîches, légumes variés	36.--
---	-------

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



Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché	37.--
---	-------

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	44.--
--	-------

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



Noisettes de chevreuil grillées, spätzli au beurre, variante de légumes maraîchers, chou rouge braisé au porto, marrons glacés au jus de poire	52.--
---	-------

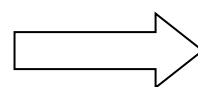
Gebratenes Rehnüsschen, hausgemachte Spätzli, Rotkohl mit Portwein, mit glasierte Kastanien.
Roasted medallions of venison loin, homemade spätzli, on portwine braised red cabbage, with glazed chestnuts

Civet de chevreuil au vin du Pays, spätzli au beurre, variante de légumes maraîchers, chou rouge braisé au porto, marrons glacés au jus de poire	38.--
---	-------

Mit Wein mariniertes Rehpfeffer, hausgemachten Spätzli, Rotkohl mit Portwein, glasierte Maroni
Jugged venison, homemade spätzli, on port wine braised red cabbage, glazed chestnuts

Arrivage de gibier du Valais	selon arrivage
-------------------------------------	----------------

Wild des Tages aus dem Wallis
The hunt of the day from Wallis



Sans gluten



Sans lactose

Du poissonnier et du pêcheur :***Filets de perche meunière ou au beurre blanc citronné***

Nous vous servons les perches Loë, élevées en Valais par Valperca dans les eaux pures des montagnes

pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour

43.--

Eglifilets nach Müllerinnenart oder Zitronenrahm, Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Rahm und Petersilie, Tagesgemüse

Filets of perch meuniere or light lemon cream sauce, mashed potatoes with olive oil, cream and parsley, vegetables of the day

Filet de truite rose de Chamby snacké, riz au safran de Mund, mousseline de betterave rouge

38. --

Kurz sautiertes Forellenfilet aus Chamby, Safran reis, Rote Beete mousseline

Pink trout filet from Chamby pan fried, saffron rice and red beet mousseline

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

Noix de Saint-Jacques grillées, crème légère à la pancetta, écrasée de patate douce violette, jardin d'automne

43. --

Gegrillte Jakobsmuscheln, leichte Pancetta Sauce, zerdrückte lila Süsskartoffeln, frisches Gemüse

Grilled scallops, light Pancetta cream, mashed purple sweet potatoes, fresh vegetables

Arrivage du pêcheur et sa garniture*selon arrivage*

Tagesfisch mit Beilagen

Fresh catch of the day (Fish) and garnish

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 :

<i>Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et son sorbet passion (15 minutes)</i>	14. --
Warmer Schokoladenkuchen, Vanille sauce und Passionfrucht 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>Poire à l'ancienne au vin chaud, caramel à l'Humagne rouge, biscuit macaron</i>	12. --
Pochierte Rotwein-Birne, Humagne Karamell, macaron biscuit Poached pear in red wine, Humagne caramel, macaron bisquit	
<i>Le marron en trompe l'œil, crème légère vanille- marron, marron glacé, chocolat.</i>	13. --
Schokoladen Kastanie mit Vanille-Kastanien Creme und glasierte Kastanien Chocolate chestnut filled with vanilla-chestnut cream	
<i>Le chocolat fleur d'automne :</i>	
<i>Mousse Saint-Domingue, crème brûlée au cassis, Streusel</i>	
Shokoladen Mousse mit Schwarzen Johannisbeeren crème brûlée und Streusel Chocolate mousse with black currant crème brûlée and streusel	13. --
<i>Soufflé chaud aux fruits de la passion, sauce Passoa (15 minutes)</i>	14.--
Warmer Passionsfrucht Soufflé, Passoa sauce Warm passion fruit soufflé, passoa sauce	
<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	
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

Chef de cuisine
Jean-Luc Schwartz

Maître d'hôtel
Denis Ritter

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