

# 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>Velouté de courge et sa chantilly au curry doux</b> Kürbiscremesuppe mit Mildem Curry rahm  Pumpkin cream soup with mild curry cream	14.--	
<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>Terrine maison de foie gras de canard et son chutney aux figes toast brioché</b>   Hausgemachte Entenleberterrine mit Feigen Chutney und Brioche Toast Home-made duck-liver terrine with figs chutney, brioche toast	27.--	
<b>Carpaccio de cerf aux figes fraîches et copeaux de foie gras</b> Hirschcarpaccio mit frischen Feigen, Entenlebersplitter.   Deer carpaccio with fresh figs, duck liver shavings.	26.--	
<b>Filet de saumon de Norvège façon gravlax et sa crème légère à l'aneth</b>  Gravlax aus Norwegen mit leichter Dill Sahne. Norwegian Gravlax with light Dill cream.	24.--	
<b>Risotto aux cèpes et châtaignes</b>  Risotto mit Steinpilzen und Kastanien Risotto with ceps and chestnuts	24.--	34.--
<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

## De l'écailler :

<b>Huîtres Marennes d'Oléron « N°3 », vinaigrette, pain de seigle</b>	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 :

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

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

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

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



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

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>	44.--
--	-------

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

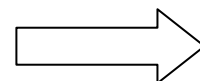


<b>Côte de veau grillée « À la Maréchale », lamelles de truffe noire garniture « Grand-Mère » et pommes grenailles</b>	52. --
--	--------

Gegrilltes Kalbskotelett “A la Maréchale”, Trüffel und Grenailles Kartoffeln “Grossmutter Art”  
Grilled Veal chop “A la Maréchale”, truffle and Grenailles potatoes “Grand-Mère” style.

<b>Vol-au-vent aux ris d'agneau et sa salade de mâche aux herbes</b>	39. --
--	--------

Lammsries Pastete mit Nüsslisalat.  
Puff pastry with Lamb sweetbread and mâche salad.



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**

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

43.--

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



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

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

38. --

### **Sole entière à la belle meunière, pommes vapeur et tombée d'épinards au beurre**

Ganze Seezunge "Müllerin" Art, Salzkartoffeln und Blatt Spinat.

Whole Sole Meunière, boiled potatoes and spinach leaves.

48. --

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



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

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

43. --

### **Arrivage du pêcheur et sa garniture**

Tagesfisch mit Beilagen

Fresh catch of the day (Fish) and garnish

selon arrivage

## Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

### **Tagliatelle, sauce tomate ou pesto**

Tagliatelle mit Tomaten- oder Pestosauce

Tagliatelle with tomato or pesto sauce

14.50

### **Escalope viennoise de volaille, fait maison, pommes frites, légumes**



Hausgemachtes Geflügelschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüse

Chicken escalope Viennese style, French fries and vegetables

16.--



Sans gluten



Sans lactose

## ***Pour les becs à bonbons :***

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

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