

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 Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad	19.--	26.--
Crème de légumes du marché  Gemüsecremesuppe des Tages Vegetable cream soup of the day	11.--	
Soupe crémeuse au panais et au cumin  Pastinakencremesuppe mit Kümmel Parsnip cream soup with caraway	14. –	
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 aux épices douces et son chutney aux pommes toast brioché   Hausgemachte Entenleberterrinen an milden Gewürzen mit Apfel Chutney und Brioche Toast Homemade duck liver terrine with sweet spices and apple chutney	27. --	
Terrine campagnarde au lard de Begnins et pistaches  Hausgemachte Terrine mit Speck aus Begnins und Pistazien Homemade terrine with bacon from Begnins and pistachio nuts	19. --	
Crabe royal en rémoulade et ses œufs de saumon   Königskrabbe an Remouladensauce und Lachsrogen King crab remoulade with salmon eggs	26.--	
Poêlé minute de pleurotes et sa demi-glace de jus de légumes   Austernpilz Pfanne und sein Gemüsesaft Pan fried oyster mushrooms with vegetable demi-glace.	19.--	
L'ardoise des spécialités de la région (jambon artisanal du Pays de Vaud, saucisson du Sentier, Sécheronette, moutarde de raisinet)  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 :

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 au piment doux d'Espelette, crêpes vonnassiennes mini-légumes glacés	47.--
---	-------

Sautiertes Rinderfilet an Espelette Pfeffer, Crêpes Vonnassiennes, kleines Gemüse
Pan-fried beef filet with Espelette pepper, potatoes pancakes, baby vegetables

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

Bauernhähnchenbrust mit Pilz Rahm Sauce und frischen Tagliatelle, Gemüse-Variation
Chicken breast with mushroom cream sauce, fresh spaghetti, 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 flavored 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



Noisette d'agneau rôtie en croûte de sel de Bex aux agrumes, pommes cocotte, légumes du maraîcher	41.--
--	-------

Lammnüsschen gebacken an einer Salzkruste mit Zitrusfrüchten, Cocotte-Kartoffeln, Gemüse vom Gärtner
Roasted Lamb loin in salt crust on citrus fruits, cocottes potatoes, mixed vegetables.

Rack de cochon de lait rôti au miel, fèves faba, butternut confit	39.--
--	-------

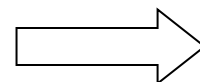
Spanferkelracks gebraten an Honig, Favabohnen, Butternut Kürbis Konfit
Suckling pig rack roasted with honey, Fava beans, butternut squash confit.



Sans gluten



Sans lactose



plat

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 d'omble chevalier de Chamby snacké, riz aux agrumes, mousseline d'artichaut



38. --

Gebratenes Seesaiblingfilet aus Chamby, Reis an Zitrusfrüchten, Artischocken-Mousseline

Char filet from Chamby pan fried, rice with citrus fruits and artichoke mousseline

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

52. --

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

Whole Sole Meunière, boiled potatoes and spinach leaves.

Noix de Saint-Jacques grillées, émulsion de cresson, risotto de pommes de terre au safran, légumes du maraîcher



43. --

Grillierte Jakobsmuscheln, Kresseemulsion, Kartoffelrisotto mit Safran, Gemüse vom Gärtner

Grilled scallops, watercress, potatoes risotto with saffron, mixed 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 :

Spaghettis à la guitare, sauce tomate ou pesto

14.50

Tagliatelle mit Tomaten- oder Pestosauce

Homemade spaghetti 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 Passionsfrucht 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>L'ananas Victoria, rôti entier au vieux rhum et vanille, crumble coco, glace vanille</i>	15.--
Victoria Ananas ganz gebraten an gereiftem Rum und Vanille, Kokos Streusel, Vanille Eis Roasted Victoria pineapple with rum and vanilla, coconut crumble and vanilla ice cream	
<i>Agrumes d'hiver en différentes textures (pamplemousse, orange, citron)</i>	13. --
Winter Zitrusfrüchte in allerlei Variationen (Grapefruit, Orange und Zitrone) Citrus fruits in different textures (grapefruit, orange and citron)	
<i>Le chocolat croustillant praliné, crémeux passion, mousse chocolat (Alto el Sol), mangue caramélisée</i>	13. --
Knusprige Praliné-Schokolade, cremige Passionsfrucht, Schokoladenmousse, karamellisierte Mango Crunchy chocolate praline, passion cream, chocolate mousse	
<i>Vacherin glacé à la raisinée, meringue sapin, myrtilles et crème double</i>	14. --
Vacherin mit Raisinée Eis, Meringue, Heidelbeeren und Doppel-Rahm Vacherin glacé with raisiné, blueberries and double cream	
<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