

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour commencer et petites faims :

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Salade verte</i> – grüner Salat	8.--	
<i>Salade composée selon l'inspiration</i> – gemischter Salat	12.--	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i> Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat	19.--	26.--
<i>Crème de légumes du marché</i> Gemüsecremesuppe des Tages	11.--	
<i>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</i>	22.--	
Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten		
<i>Terrine campagnarde maison</i> Hausgemachte Terrine	19.--	
<i>Tartare de saumon de Lostallo aux cébettes, salade de fenouil et chips de pain</i>	19.--	
Lachstartar aus Lostallo mit Frühlingszwiebeln, Fenchelsalat und Brotchips		
<i>L'ardoise des spécialités de la région (jambon artisanal du Pays de Vaud saucisson du Sentier, fromage Brigand du Jorat, moutarde de raisinet)</i>	22.--	32.--
Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region		

Du boucher et de l'éleveur :

<i>Filet de bœuf poêlé, sauce Marchand de vin, crêpes vonnassiennes et légumes de notre maraichère</i>	47.--
Sautiertes Rinderfilet mit Weinreduktion, Kartoffel-Pfannkuchen, Gemüse aus der Region	
<i>Suprême de poulet du Pays aux morilles spaghetti frais, légumes variés</i>	36.--
Bauernhähnchenbrust mit Morcheln und frischen Spaghetti, Gemüse-Variation	
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir pommes frites et toast brioché ou avec des copeaux de boule de Belp</i>	37.--
Rindstartar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites oder mit Belper Knolle Splittern	
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</i>	44.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	

Du poissonnier et du pêcheur

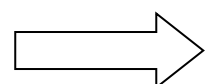
<i>Filets de perche du Lötschberg, sauce à choix pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour</i>	43.--
Eglifilets aus Lötschberg Sauce nach Wahl, Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Rahm und Petersilie, Tagesgemüse	
<i>Filet d'omble de Chamby snacké sur son lit de lentilles et tagliatelles de légumes</i>	39.--
Kurz sautiertes Saiblingsfilet aus Chamby auf einem Linsenbeet und Gemüse-Tagliatelle	
<i>Tartare de saumon de Lostallo aux cébettes, salade de fenouil et chips de pain</i>	37.--
Lachstartar aus Lostallo mit Frühlingszwiebeln, Fenchelsalat und Brotchips	
<i>Poisson de la région en croûte de sel au safran de Münd (2 personnes)</i>	85.--
Fisch aus der Region in der Salz- und Safrankruste zubereitet für 2 Personen	

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

<i>Spaghetti, sauce tomate ou pesto</i> Spaghetti mit Tomaten- oder Pestosauce	14.50
<i>Escalope viennoise de volaille, fait maison, pommes frites, légumes</i>	16.--
Hausgemachtes Geflügelschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüse	

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	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	13.--
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat	12.--
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce	8.--
avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis	
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen und Torte nach Tagesangebot	7.--
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.--/ 16.--
Käseteller mit Auswahl der Käserei Jacques-Alain Dufaux	



NOTRE CARTE DE SAISON

<i>Suggestions de notre Chef (midi)</i>	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Tomme vaudoise panée, julienne de jambon cru et salade de mâche</i>	17.--	
<i>Terrine de foie gras mi-cuit, chutney figue-gingembre</i>	27.--	
<i>Ragoût de porc au paprika, pommes écrasées et légumes de saison</i>		21.--
<i>Entrecôte parisienne, beurre Maître d'Hôtel, pommes allumettes et méli-mélo de légumes</i>		30.--
<i>Roastbeef, pommes frites et bouquet de salade, sauce tartare</i>		27.--
<i>Coeur de filet de lieu noir (FAO 27), beurre blanc haricots rouges braisés et légume de saison</i>		21.--
<i>Filet de merlu (France) à la planche, crème de fenouil pommes safranées, julienne de légumes sautés</i>		24.--
<i>Risotto à la mozzarella et champignons, petite salade verte</i>		24.--
<i>Menu tartare (entrée, plat, dessert)</i>		59.--
<i>Desserts de la semaine :</i>		
<i>Crème glacée maison à la vanille bio torréfiée ou à la pistache de Sicile</i>		12.--
<i>Poire à Botzi pochée au vin et sa glace</i>		13.--
<i>Baba au rhum et sa crème vanille</i>		11.--

Nos crus au verre

<i>Chasselas vieilles vignes Domaine de Marcelin</i>	6.--	42.--	<i>Pinot Noir « La Licorne » Bolle & Cie, Morges</i>	6.--	42.--
<i>Pinot Gris Domaine de Terre Neuve</i>	7.90	55.--	<i>Expression, Merlot Caves de la Côte</i>	6.50	45.--
<i>Chardonnay Cave du Bon, Echichens</i>	6.70	47.--	<i>Cornalin de Sion Cave Fin Bec</i>	7.90	55.--
<i>Malvoisie flétrie Rouvinez</i>	9.--	63.--	<i>La Bastide de Saint Vincent Vacqueyras</i>	7.50	52.--
<i>Blanc & Noir Henri Cruchon</i>	6.50	45.--	<i>Demoiselle de Sociando Mallet Grand vin de Haut-Médoc</i>	7.90	55.--

*Sauf avis contraire tous nos produits sont d'origine suisse.
Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement sur les
différents allergènes présents dans les plats*

*Nos plats sont également disponibles à l'emporter.
Réservations dans nos restaurants ou par téléphone au 021.804.87.87*

NOTRE CARTE DE SAISON

Suggestions de notre Chef (soir)

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Tomme vaudoise panée, julienne de jambon cru et salade de mâche</i>	17.--	
<i>Terrine de foie gras mi-cuit, chutney figue-gingembre</i>	27.--	
<i>T-bone steak de veau (Dry aged 350gr), sauce aux cèpes frites du terroir et légumes de notre primeur</i>		64.--
<i>Risotto à la mozzarella et champignons, petite salade verte</i>		24.--
<i><u>Desserts de la semaine :</u></i>		
<i>Crème glacée maison à la vanille bio torréfiée ou à la pistache de Sicile</i>		12.--
<i>Poire à Botzi pochée au vin et sa glace</i>		13.--
<i>Baba au rhum et sa crème vanille</i>		11.--

Menu Lac (2 personnes)

Mousse de féra fumée du Léman
*
Poisson du Léman en croûte de
sel au safran de Münd
*
Dessert à choix
*

Fr. 80.-- par personne

Menu Tartare

Tartare de saumon de Lostallo
aux cébettes, salade de fenouil
et chips de pain
*
Tartare de bœuf pommes frites
et toast brioché ou avec
des copeaux de boule de Belp
*
Tartare de fruits
*

Fr. 59.-- par personne

Menu Mont-Blanc

Une ou deux entrées
*
Un plat principal
(Filet de bœuf
supplément Fr. 5.-
T-Bone Steak
supplément Fr. 15.-
poisson en croûte exclu)
*
Dessert à choix
*

Fr. 65.-- avec 1 entrée
Fr. 79.-- avec 2 entrées

Nos crus au verre

<i>Chasselas vieilles vignes Domaine de Marcelin</i>	6.--	42.--	<i>Pinot Noir « La Licorne » Bolle & Cie, Morges</i>	6.--	42.--
<i>Pinot Gris Domaine de Terre Neuve</i>	7.90	55.--	<i>Expression, Merlot Caves de la Côte</i>	6.50	45.--
<i>Chardonnay Cave du Bon, Echichens</i>	6.70	47.--	<i>Cornalin de Sion Cave Fin Bec</i>	7.90	55.--
<i>Malvoisie flétrie Rouvinez</i>	9.--	63.--	<i>La Bastide de Saint Vincent Vacqueyras</i>	7.50	52.--
<i>Blanc & Noir Henri Cruchon</i>	6.50	45.--	<i>Demoiselle de Sociando Mallet Grand vin de Haut-Médoc</i>	7.90	55.--

*Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement
sur les différents allergènes présents dans les plats*